Breville®

Breville Consumer Service Center

USA

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: 1-866-273-8455
1-866-BREVILLE

Email: askus@brevilleusa.com

Canada

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

www.breville.com

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2013.

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this booklet may vary slightly from the actual product.

BEM800XL /B Issue - D13

Breville®

the Scraper Mixer Pro™

Instruction Book - Livret d'instructions

Suits all BEM800XL /B models
Pour tous les modèles BEM800XL /B

CONGRATULATIONS

on the purchase of your Breville product

Register online for product support and exclusive offers.*

USA Consumers: www.brevilleusa.com
Canadian Consumers: www.breville.ca

*Registering is not a substitute for proof of purchase when submitting a Warranty Claim.

CONTENTS

4 Breville recommends safety first
7 Know your Breville product
12 Before first use
16 Operation
18 Additional features
22 Care, cleaning & storage
24 Hints & tips
28 The vital ingredients
32 Weighing and measuring
34 Troubleshooting
36 Recipes
57 French

At Breville we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before operating the appliance for the first time and save for future reference.
- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before using the appliance for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not place the appliance near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances. Vibration during operation may cause the appliance to move.
- Do not use the appliance on a sink drain board.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Always ensure the appliance is completely assembled before operating. Follow the instructions provided in this book.
- Always ensure the Speed Control Dial is in the OFF position before plugging the power plug into the wall outlet. To disconnect, turn the Speed Control Dial to the OFF position before unplugging the power plug from the wall outlet.
- Always ensure the Speed Control Dial is in the OFF position and remove the power plug from the wall outlet before attaching the scraper beater, flat beater, wire whip or dough hook.
- Do not use attachments other than those recommended by Breville or provided with the appliance. The use of any accessory attachments not recommended by Breville may cause injuries.
- The scraper beater is not intended for mixing heavy batters, doughs, whisking egg whites or whipping potatoes.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from the moving scraper beater, flat beater, wire whip or dough hook during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the Mixer.
- Always ensure the Speed Control Dial is in the OFF position and remove the power plug from the wall outlet before placing hands inside the mixing bowl or before removing fallen objects such as a spoon or spatula.
- Care should be taken when removing food from the mixing bowl by ensuring the motor and the scraper beater, flat beater, wire whip or dough hook have completely stopped. Ensure the Speed Control Dial is in the OFF position and remove the power plug from the wall outlet before unlocking the mixer head and moving into the open (vertical) position. The scraper beater, flat beater, wire whip or dough hook should be released from the mixer head before removing food from the mixing bowl.
- Always ensure the Speed Control Dial is in the OFF position and remove the power plug from the wall outlet before attempting to move the appliance, before assembling or disassembling, when not in use and before cleaning or storing.

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

- Ensure the mixer head is locked into the closed (horizontal) position when not in use and before storing.
- Always remove the scraper beater, flat beater, wire whip or dough hook from the appliance before cleaning.
- Do not place any part of the appliance in the dishwasher other than the mixing bowl, pouring shield, spatula, scraper beater, flat beater, wire whip or dough hook.
- Do not place any part of the appliance in the microwave oven.
- Do not move the appliance whilst in operation.
- Do not leave the appliance unattended when in use.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- This appliance is for household use only.
- Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in this booklet. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.
- Fully unwind the power cord before use.
- Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces or become knotted.
- To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Regularly inspect the power cord, power plug and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and visit **www.Breville.com** or call Breville Customer Service for examination, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, visit **www.Breville.com** or call Breville Customer Service.
- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
- If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operation current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. Consult a qualified electrician for professional advice.

BREVILLE ASSIST™ PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug for easy and safe removal from the wall outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended, however they are available and may be used if care is exercised.

If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

⚠ *WARNING*

Ensure the speed control dial is in the OFF position and remove the power plug from the wall outlet before attaching the scraper beater, flat beater, wire whip or dough hook.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW

your Breville product

A. **Tilt-Release Button** Releases the mixer head into the open Tilt-Back position for easy removal and addition of ingredients, attachments and mixing bowl

B. **Internal Cord Storage** Located in the rear of the mixer. Cord pushes into the mixer base for convenient and tidy storage

C. **Lift Assist Handles** Handles on the mixer head and base allow for easy handling and maneuvering

D. **Attachment Shaft** Attaches the scraper beater, flat beater, wire whip and dough hook

E. **LED Speed Indicator** LEDs illuminate to display the selected speed/mixing task

F. **12 Speed Control Dial** Pause function temporarily stops the mixer and pauses the timer

G. **LCD screen with Timer** Set the timer to count-up to record mixing time, or count-down according to a specified recipe time before automatically turning off

H. **2-Piece Pouring Shield** Minimizes spattering when mixing and adding ingredients

I. **5 Quart Stainless Steel Bowl**

J. **Bowl Locking Recess** Securely locks the bowl in place for safety and stability when the mixer is in operation

K. **Load sensing technology** Mixer automatically senses the load and adjusts the power to maintain the selected speed (not shown)

Scraper beater for creaming butter & sugar, mixing sticky ingredients or folding whipped egg whites into mixtures:

- Frosting, icing, gum paste
- Cheesecakes
- Compound butters
- Pie fillings
- Creaming mascarpone cheese, cream cheese, sour cream
- Sticky cake & cookie batters

NOTE

Do not use the Scraper beater for mixing heavy batters, doughs, whisking egg whites or whipping potatoes.

Flat Beater for normal to heavy mixtures:

- Pie pastry
- Biscuits
- Quick breads
- Mashed potatoes
- Meat loaf
- Heavy cake & cookie batters

Wire Whip for incorporating air into mixtures:

- Eggs
- Egg whites
- Heavy cream
- Certain candies
- Angel food cakes
- Chiffon cakes
- Meringues
- Sauces and dressings

Dough Hook for mixing and kneading yeast doughs:

- Breads
- Rolls
- Pizza
- Pasta
- Focaccia
- Yeast-raised coffee cakes

SCRAPES THE BOWL

So you don't have to

Under-mixed batters produce poorly baked results, including collapsing, unevenness of crumb, holes, low rising, streaking and coarse textures.

The flexible edge of the Scraper beater continuously folds and scrapes the sides & bottom of the bowl, including the dimple at the bottom, for exceptionally thorough mixing. It virtually eliminates the need for hand scraping with a spatula, cutting mixing time by up to 60%*.

*Tested creaming butter and sugar against BEM800XL flat beater.

USING THE SCRAPER BEATER

The Scraper beater can be used for a variety of mixing tasks.

Due to the efficient mixing action of the Scraper beater, the mixing time of many recipes will be reduced. Refer to the chart below for approximate mixing times. These are a guide only. Longer mixing times may be required for larger or double quantities.

MIXTURE	MIXING TASK	APPROX. MIXING TIME
Butter & Sugar	Creaming	3-4 minutes (or until mixture is light and creamy)
Crumble (topping)	Combining/rubbing butter and dry ingredients	50-60 seconds (or until ingredients resemble coarse breadcrumbs)
Cake, cookie & muffin batters	Incorporating wet and dry ingredients	30-40 seconds (or until all ingredients are combined)
Thin/light batters (ie. Pancakes)	Incorporating wet and dry ingredients	40-50 seconds (or until batter is smooth)
Icing	Incorporating wet and dry ingredients	30-40 seconds (or until all icing is smooth)
Frosting	Creaming butter	1-2 minutes (or until butter is smooth and creamy)
	Combining icing sugar, butter & liquid ingredients	50-60 seconds (or until mixture is light and fluffy)

NOTE

Do not use the Scraper beater for mixing heavy batters, doughs, whisking egg whites or whipping potatoes.

TIP

- When adding flour to the mixing bowl, always use the pouring shield and ensure the mixer is on the FOLD/KNEAD setting. This will prevent flour from escaping the mixing bowl.
- The Scraper beater can also be used as a spatula when removing mixtures from the mixing bowl.

BEFORE FIRST USE

of your Breville product

BEFORE USING YOUR MIXER FOR THE FIRST TIME

1. Place the mixer on a level, dry surface such as a bench top.
2. Ensure the power cord is unplugged and the Speed Control Dial is in the OFF position.
3. Remove any packaging material and promotional labels.
4. Remove the mixing bowl, pouring shield, spatula, scraper beater, flat beater, wire whip and dough hook.
5. Wash in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. Alternatively, the mixing bowl, pouring shield, spatula and attachments may be washed in the dishwasher (spatula and attachments, top shelf only).

NOTE

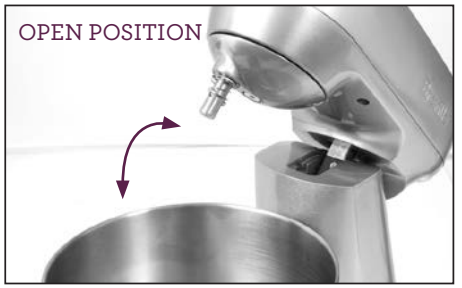
When using the Mixer for the first time you may notice an odor coming from the motor. This is normal and will dissipate with use.

ATTACHING THE MIXING BOWL

1. Ensure the power cord is unplugged and the Speed Control Dial is in the OFF position.
2. Press the Tilt-Release button and simultaneously use the Lift Assist Handle to raise the mixer head until it locks into the open position.
3. Insert the mixing bowl into the Bowl Locking Recess and turn clockwise until the mixing bowl locks securely into place.

REMOVING THE MIXING BOWL

1. Ensure the power cord is unplugged and the Speed Control Dial is in the OFF position.
2. Press the Tilt-Release button and simultaneously use the Lift Assist Handle to raise the mixer head until it locks into the open position.
3. Turn the mixing bowl counter-clockwise to release from the Bowl Locking Recess.



NOTE

To remove or insert the mixing bowl, the mixer head must be raised and locked into the open position.

ATTACHING THE SCRAPER BEATER, FLAT BEATER, WIRE WHIP OR DOUGH HOOK

1. Ensure the power cord is unplugged and the Speed Control Dial is in the OFF position.
2. Press the Tilt-Release button and simultaneously use the Lift Assist Handle to raise the mixer head until it locks into the open position.
3. Locate the groove at the top of the attachment.
4. Align the groove with the pin on the Attachment Shaft.
5. Push upwards as far as possible and turn counter-clockwise until the attachment securely locks onto the pin.

FIG. 1

6. Press the Tilt-Release button and simultaneously use the Lift Assist Handle to lower the mixer head until it locks into the closed position.

REMOVING THE SCRAPER BEATER, FLAT BEATER, WIRE WHIP OR DOUGH HOOK

1. Ensure the power cord is unplugged and the Speed Control Dial is in the OFF position.
2. Press the Tilt-Release button and simultaneously use the Lift Assist Handle to raise the mixer head until it locks into the open position.
3. Push the attachment upwards as far as possible and turn clockwise until the attachment releases from the pin on the Attachment Shaft.
4. Pull attachment from Attachment Shaft.

ATTACHING THE POURING SHIELD

1. Ensure the power cord is unplugged and the Speed Control Dial is in the OFF position.
2. Attach the mixing bowl and either the scraper beater, flat beater, wire whip or dough hook.
3. Press the Tilt-Release button and simultaneously use the Lift Assist Handle to lower the mixer head until it locks into the closed position.
4. Slide the main ring into position on top of the mixing bowl then attach the pour spout.

REMOVING THE POURING SHIELD

1. Ensure the power cord is unplugged and the Speed Control Dial is in the OFF position.
2. Detach the pour spout then slide the main ring from the mixing bowl.
3. Press the Tilt-Release button and simultaneously use the Lift Assist Handle to raise the mixer head until it locks into the open position.
4. Remove the attachment from the Attachment Shaft then remove the mixing bowl from the Bowl Locking Recess.

OPERATION

of your Breville product

FEATURES

Planetary Mixing Action, a similar mixing action used by commercial mixers in bakeries and patisseries for 360 degree beater-to-bowl coverage. This is achieved by the counter-clockwise motion of the mixer head combined with the clockwise sweep of the beater. The result is thoroughly mixed ingredients without the need for a rotating bowl.

1. Ensure the power cord is unplugged and the Speed Control Dial is in the OFF position.
2. Assemble the Mixer with the desired attachment and the mixing bowl (containing ingredients as directed in the recipe).
3. Press the Tilt-Release button and simultaneously use the Lift Assist Handle to lower the mixer head until it locks into the closed position. Attach the pouring shield, if desired.
4. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded wall outlet. The LED's on the speed indicator will illuminate one-by-one all the way to the top, then turn off one-by-one. The LCD screen will display 0:00.

NOTE

If the Mixer has not been used for 3 minutes it will automatically enter power-saving standby mode. When in standby mode, the LCD screen will cease to illuminate. To re-activate the Mixer out of standby mode and begin mixing, turn the Speed Control Dial or press one of the 'Count Up/Down' timer arrows.

5. Rotate the Speed Control Dial clockwise. Always begin mixing on the lowest speed then gradually increase to the desired higher speed to prevent ingredients spattering.
6. The LED Speed Indicator is conveniently labeled with suggested mixing tasks for each speed setting. Use this in combination with the attachment guide, printed on the inner body of the Mixer (visible once the mixing bowl is removed).

ATTACHMENT	MIXING TASK (ON LED)	USE FOR (SEE P.9 & 11)
	Aerate	Egg Whites Meringue
	Whip	Eggs Cream
	Cream	Butter & Sugar Icing
	Beat Light Mix Fold	Cake & Cookie Mix Heavy Batter Pastry Use 'Fold' to start all mixing procedures
	Knead	Pizza & Pasta Dough Bread Dough

7. If necessary, turn the Speed Control Dial to the OFF position and scrape the mixing bowl with a spatula. To recommence mixing, rotate the Speed Control Dial clockwise.

NOTE

Under heavy load with extended mixing time, the mixer head may become warm. This is normal.

ADDITIONAL FEATURES

of your Breville product

THE COUNT-UP TIMER

The count-up timer is especially useful to gauge mixing time or when a recipe does not specify the mixing time. You can monitor the time it takes to thoroughly mix the ingredients, so that the next time you mix the same ingredients you can set the count-down timer to a specific time.

The count-up timer will automatically begin counting up as soon as the Speed Control Dial is rotated from the OFF position to one of the mixing speeds. When the Speed Control Dial is rotated back to the OFF position, the LCD screen will display 0:00.

NOTE

The maximum count-up time is 59:59 (fifty-nine minutes, fifty-nine seconds). The Mixer will automatically switch off at 59 minutes 59 seconds. The Speed Control Dial must be rotated back to the OFF position to reset the count-up timer and continue mixing.

THE COUNT-DOWN TIMER

The count-down timer is especially useful for any recipe that specifies the length of time ingredients should be mixed. For example, if a recipe reads, “beat for 3 minutes”, you can set the count-down timer to 3 minutes by pressing the up/down arrows. After 3 minutes of mixing, the LCD screen will display OFF, an alert will sound and the Mixer will automatically turn off. The Speed Control Dial must be rotated back to the OFF position to reset the timer and continue mixing.

To set the count-down timer, press the up or down arrows until the desired mixing time is displayed on the LCD screen. Rotate the Speed Control Dial clockwise to select the desired speed and to begin mixing. Once the Mixer automatically turns off, the Speed Control Dial must be rotated back to the OFF position to reset the count-down timer and continue mixing.

NOTE

Press and hold down the arrows to reach the desired time more quickly.

NOTE

The maximum time the count-down timer can be set is 59:59 (fifty-nine minutes, fifty-nine seconds).

PAUSE MODE

At any stage during mixing, whether you are using the count-up or count-down timer, you can rotate the Speed Control Dial to the Pause position. This will turn the Mixer off and pause the timer. This enables you to assess the mixing progress or add additional ingredients without affecting the timer.

For example, if you are mixing using the count-up timer, you can rotate the Speed Control Dial from one of the mixing speeds to the Pause position. The Mixer will turn off and pause the timer so you can add ingredients. Once ready, rotate the Speed Control Dial back to one of the mixing speeds and the timer will continue to count-up from the exact time it was paused. Alternatively, you can reset the timer to 0:00 by turning the Speed Control Dial to the OFF position.

MOTOR HEAD SAFETY CUT-OFF

The mixer is equipped with a motor head safety cut-off. If the motor head is lifted at any time while the mixer motor is turned on, the safety cut-off will automatically turn the mixer off and switch the mixer into standby mode.

To restart the motor, lower the motor head into the secured position, turn the Speed Control Dial to any setting then back to previous selected setting to resume mixing. This safety feature will allow the mixer to remain inactive and the head raised for a 5 minute period. If head is raised for more than 5 minutes, the count up/down timer will reset to zero. If the motor head is raised for less than 5 minutes the timer will resume its count up/down cycle. If the mixer head is lifted for more than 5 minutes the mixer will turn off and reset the time to zero. To restart the motor, turn the dial to OFF first, then to the required setting. The timer will restart.

To turn the mixer off, turn the dial to the OFF position and unplug the appliance.

ELECTRONIC CUT-OFF (CURRENT OVERLOAD)

The Mixer is equipped with an electronic protection cut-off which will activate if the motor is stalled or overloaded. This is normally a result of excessive ingredients being processed at one time. Should the Mixer go into this mode, the LCD screen will display E1, the LED Speed Indicator will flash and an alert will sound 3 times.

If this error occurs, turn the Speed Control Dial to the OFF position and remove the power plug from the wall outlet.

Remove some of the ingredients from the mixing bowl before restarting the Mixer.

ADDITIONAL FEATURES

THERMO CUT-OFF (TEMPERATURE OVERLOAD)

The Mixer is equipped with a self-resetting safety device which safeguards against overheating of the motor with excessive loads. If overheating occurs, the Mixer will automatically activate the overheating protection device and the motor will switch itself off. Should the Mixer go into this mode, the LCD screen will display E2, the LED Speed Indicator will flash and an alert will sound 3 times.

If this error occurs, turn the Speed Control Dial to the OFF position and remove the power plug from the wall outlet. Wait at least 15 minutes before restarting the Mixer.

CARE, CLEANING & STORAGE

of your Breville product

CLEANING AFTER USE

1. Ensure the Speed Control Dial is in the OFF position and the power cord is unplugged.
2. If the pouring shield is assembled, detach the pour spout then slide the main ring from the mixing bowl.
3. Press the Tilt-Release button and simultaneously use the Lift Assist Handle to raise the mixer head until it locks into the open position.
4. Remove the attachment from the Attachment Shaft then remove the mixing bowl from the Bowl Locking Recess (see page 13, 14 and 15 for detailed instructions).
5. Wash the mixing bowl, pouring shield, spatula, scraper beater, flat beater, wire whip and dough hook in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. Alternatively, the mixing bowl, pouring shield, spatula and attachments may be washed in the dishwasher (spatula and attachments, top shelf only).

NOTE

Do not use abrasive scouring pads or commercial cleaners when cleaning the mixing bowl, pouring shield, spatula, scraper beater, flat beater, wire whip or dough hook as these may scratch the surface. Also ensure that the attachments are not soaked in water for extended periods of time, for example several hours or overnight, as this may damage their finish.

6. Wipe the mixer head, Attachment Shaft and mixer base with a soft, damp cloth then dry thoroughly. Wipe any excess food particles from the power cord.

NOTE

Do not wash or immerse the mixer head and mixer base in water or any other liquid. Clean with a soft, damp cloth and dry thoroughly. Do not allow water or any liquid to enter the gear system as damage may result.

STORAGE

1. The Mixer should be kept in a convenient position on your kitchen counter top or in an accessible cupboard.
2. Ensure the power cord is unplugged and the Speed Control Dial is in the OFF position.
3. Insert the mixing bowl into the Bowl Locking Recess and securely lock into place.
4. Place the attachments inside the mixing bowl.
5. Press the Tilt-Release button and simultaneously use the Lift Assist Handle to lower the mixer head until it locks into the closed position.
6. Slide the main ring of the pouring shield into position on top of the mixing bowl then attach the pour spout.
7. The mixer head cannot be taken off the mixer base for any purpose.

HINTS & TIPS

for your Breville product

FOR BETTER BREAD MAKING

- Do check the ingredients and read the recipe before starting to bake.
- Do measure ingredients accurately — weighed measurements are more accurate than volume measurements.
- If using measuring cups, it is important to spoon dry ingredients loosely into the cup. Do not tap the cup on the bench or pack the ingredients into the cup unless otherwise directed. Level the top of the cup with a straight edged knife or spatula. If measuring liquids, place the cup on a flat surface and check for accuracy at eye level.
- Do use bread flour unless recipe states otherwise.
- Do check best before dates on ingredients.
- Do store opened ingredients in airtight containers.
- Do use ingredients at room temperature.
- Don't use flour that contains a protein level of less than 11%.
- Don't use tableware cups, jugs or spoons for measuring.
- Don't use hot water or liquids.
- Don't use self-raising flour to make yeasted bread unless recipe states otherwise.
- If you live in a high altitude area above 3,000ft (900m) you will probably need to alter the yeast quantity in the bread recipe.
- The higher the altitude, the lower the air pressure and the faster the dough will rise. Try reducing the yeast by ¼ teaspoon.
- If the weather is hot and humid, reduce the yeast by ¼ teaspoon to avoid over rising of the dough.
- Flour properties can alter on a seasonal or storage basis, so it may be necessary to adjust the water and flour ratio. If the dough is too sticky, add extra flour 1 tablespoon at a time. If the dough is too dry add extra water 1 teaspoon at a time. A few minutes is needed for these extra ingredients to be absorbed. Dough with the correct amount of flour and water should form into a smooth, round ball that is damp to the touch but not sticky.
- When hand-shaping dough for rolls, weigh each piece of dough for more evenly sized rolls.

SPONGING YEAST

- Instant active dried yeast and active dried yeast are used in the recipes in this book however fresh or compressed yeast can be substituted, if required, for specific flavor or religious dietary requirements.
- Fresh or compressed yeast needs to be sponged (fermentation started) before adding to the other ingredients.
- To substitute, use three times the amount of fresh or compressed yeast for the amount of dry yeast in a recipe.
- To sponge the yeast: Place the quantity of fresh compressed yeast in the quantity of (warmed) water from the recipe together with 1 teaspoon sugar and 1 teaspoon flour into a clean glass bowl, stir to dissolve and cover with plastic wrap. Allow to stand in a warm area (85°F/30°C) for about 30 minutes or until the mixture starts to bubble and froth. This mixture should be used without delay.

WARM AREA FOR RISING

- Yeast, either when sponging or in the dough, requires warmth to rise.
- To create a warm area for dough to rise, place baking tray over a bowl of fairly warm water, place prepared dough item on baking tray, cover loosely with lightly greased thicker-style plastic wrap or a tea towel. Ensure kitchen is warm and free of drafts. Allow the dough to rise until doubled in size.
- Alternatively, place the dough into a greased bowl, cover with plastic wrap and place in an oven. Fill a medium/large bowl with hot water and place next to the dough. Close the oven door and allow to rise. The heat and moisture creates and ideal environment to proof the dough.

FOR BETTER BAKING

- Check the ingredients and read the recipe before starting to bake.
- Weigh and measure ingredients correctly.
- Variations may occur in raw ingredients used so adjust other ingredients and baking times if required.
- Preheat oven before starting recipe preparation, this will ensure the correct temperature is achieved before baking starts.
- Temperatures and cooking times may vary with some ovens so adjust accordingly. If using a fan forced oven (convection oven) reduce the temperatures in the recipes by 20°F (10°C).
- When mixing, start the mixer at a lower speed then gradually increase to the recommended speed in the recipe especially when adding dry ingredients.
- Ensure wire whip and mixing bowl are clean and free of fats when whipping egg whites as these will impede aeration.
- Instead of greasing baking pans or trays, line with baking paper or parchment paper where appropriate. However, a little light greasing in pans will keep the paper in place.
- Pre-warm a measuring spoon in hot water for easy measuring of golden syrup or honey.
- Butter should be softened at room temperature to make creaming butter and sugar easier.
- Keep surfaces and ingredients chilled when making, handling or rolling out pastry. Butter for pastry making should be kept refrigerated.
- Avoid stretching pastry when rolling out as it will shrink when baking. Use light, even strokes in one direction and avoid pressing down hard on the rolling pin. Where possible, rest pastry in the refrigerator before baking.
- Eggs should be at room temperature to give better volume when whipping. Break eggs individually into another container before adding to other ingredients to avoid potential spoilage.
- Separate egg whites carefully to avoid inclusion of egg yolks. Egg yolks contain fat and will prevent successful whipping of egg whites.
- Rinse beaten egg residue from wire whip and mixing bowl or other utensils with cold water immediately after use. Using hot water will set the egg and make removal difficult.

HINTS & TIPS

- Test if cakes are cooked at the end of baking time by touching the top lightly, the cake will spring back if cooked. A fine skewer or toothpick can also be inserted carefully into the center of the cake, if it comes out clean the cake is cooked.
- For crisper results when baking cookies, remove the baking trays from the oven and place directly onto wire racks. Move the cookies slightly away from their baked position on the trays and cool completely before removing.

THE VITAL INGREDIENTS

for your Breville product

FOR BREAD MAKING

Flour is the most important ingredient used for bread making. It provides food for the yeast and gives structure to the loaf. When mixed with liquid, the protein in the flour starts to form gluten. Gluten is a network of elastic strands that interlock to trap the gases produced by yeast. This process increases as the dough continues kneading and provides the structure required to produce the weight and shape of the baked bread.

White wheat flour (known as baker's or bread flour) or plain flour may be used. Plain flour is most readily available, however, best results are obtained from flour with at least 11% protein content. For this reason, the recipes in this book requiring bread flour have been made with flour with 11% protein content. This is normally indicated on the packaging. Do not sift the flour or use self-raising flour for bread making unless indicated in the recipe.

NOTE

When using a low-protein, plain, stone ground or wholemeal flour the quality of the bread can be improved by adding gluten flour.

BAKER'S OR BREAD FLOUR

There are several brands of baker's or bread flour available nationally. It is a high protein, white bread flour, with 11% protein.

Wholemeal wheat flour contains the bran, germ and flour of the wheat grain. Although breads baked with this type of flour will be higher in fiber, the loaf may be heavier in texture. Lighter textured bread can be achieved by replacing 1 cup of wholemeal flour with white bread flour.

Rye flour, popular for bread making, is low in protein so it is essential to combine rye flour with bread flour to make the bread rise successfully. Rye flour is traditionally used to make the heavy, dense Pumpernickel and Black Breads.

Gluten flour is made by extracting the gluten portion from the wheat grain. Adding gluten flour can improve the structure and quality of bread when using low-protein, plain, stone ground and whole meal flour.

Bread improvers are available in speciality stores. The ingredients in a bread improver are usually a food acid such as ascorbic acid (Vitamin C) and other enzymes (amylases) extracted from wheat flours. Adding a bread improver will help strengthen the dough resulting in a loaf that is higher in volume, softer in texture, more stable and has improved keeping qualities. A simple bread improver can be a crushed unflavored vitamin C tablet added to the dry ingredients.

Sugar provides sweetness and flavor, browns the crust and produces food for the yeast. White sugar, brown sugar, honey and golden syrup are all suitable to use. When using honey or golden syrup it must be counted as additional liquid. We have successfully tested granular Splenda brand low calorie sweetener as a sugar substitute.

Powdered milk and milk products enhance the flavor and increase the nutritional value of bread. Powdered milk is convenient and easy to use (store in an airtight container in the refrigerator).

Low fat or skim milk powder can be used with good results. Soy milk powder can also be used but produces a denser loaf. Fresh milk should not be substituted unless stated in the recipe.

Salt is an important ingredient in bread making. In the dough, salt increases water absorption, improves kneading, strengthens the gluten development and controls fermentation of the yeast which results in improved loaf shape, crumb structure, crust color, flavor and keeping qualities. As salt inhibits the rising of bread, be accurate when measuring.

Fat adds flavor and retains the moisture. Vegetable oils such as safflower, sunflower, canola, etc., can be used. Butter or margarine can be substituted for oil in recipes but may give a yellow colored crumb.

Yeast is used as the raising agent for breads and requires liquid, sugar and warmth to grow and rise. Dried yeast has been used in the recipes in this instruction book where appropriate. Before using dried yeast always check best before dates, as stale yeast will prevent the bread from rising.

Water is used in most bread recipes. If using water in cold climates or from the refrigerator, allow water to come to room temperature. Extremes of hot or cold water will prevent the yeast activating.

Eggs can be used in some bread recipes and provide liquid, aid rising and increase the nutritional value of the bread. They add flavor and softness to the crumb and are usually used in sweeter types of bread.

Other ingredients such as fruit, nuts, chocolate chips, etc., required to remain whole in the baked bread, should be suspended in the dough. These ingredients should be gradually added during kneading and before the dough rises for the first time.

FOR CAKE AND PASTRY MAKING

Flour, such as plain, self raising and wholemeal, used for cake and pastry making should be lower in protein (gluten) than flour used for bread making.

Plain flour has a lower protein (gluten) content and gives baked products, such as cakes, muffins, pastries, scones and pancakes, a softer texture.

Self–rising flour is a blend of plain flour and raising agents such as baking powder. Self raising flour can be used in recipes to replace plain flour and baking powder. To make 1 cup self-raising flour sift together 1 cup plain flour and 2 teaspoons baking powder.

Wholemeal flour contains more parts of the whole wheat grain — flour, bran and wheat germ — and can be used in muffins, breads and pie cases but will have a denser texture.

Corn flour is made from maize (corn) and is used in some baked products to give a finer texture and can also be used as a starch to thicken sauces and desserts.

Rice flour is derived from rice and is used to give a finer texture in baked products such as shortbread biscuits.

Baking powder is a mixture of cream of tartar and bicarbonate of soda and is used as a raising agent in baking.

Bicarbonate of soda also known as baking soda is an ingredient in baking powder and can be used as an additional raising agent or to darken some baked products.

Butter will give particular flavor and soft texture to baked products. Margarine can replace butter to give a similar result. Oil can be used in some baking to replace butter but will give texture and flavor differences — use only ¾ of the amount of butter.

Eggs should be at room temperature to give better volume when making cakes and sponges.

Milk should be full cream unless specified. Light, low fat or skim milk can be used but will give texture and flavor differences.

Sugar (white crystal sugar) is used to give flavor, texture and color to baked products. Caster sugar or ultra-fine bakers sugar is often used in baking as it is easier to dissolve when creaming butter and sugar. Brown sugar is also easy to dissolve and can be used to give a different flavor and texture. The large crystals of raw sugar are slower to dissolve and can be suitable for baked products such as muffins.

MIXTURE	MIXING TASK	APPROX. MIXING TIME
Butter & Sugar	Creaming	3-4 minutes (or until mixture is light and creamy)
Pastry	Combining/rubbing butter & flour for pastry or crumble The addition of liquid ingredients to form pastry dough	50-60 seconds (or until ingredients resemble course breadcrumbs 20-30 seconds (or until ingredients have just come together)
Cake, muffin beater	Incorporating wet and dry ingredients	30-40 seconds (or until all ingredients are combined)
Biscuits & cookie mixtures	Incorporating wet and dry ingredients	30-40 seconds (or until all ingredients are well combined)
Thin/light batters (ie. Pancakes)	Incorporating wet and dry ingredients	40-50 seconds (or until all icing is smooth)
Icing	Incorporating wet and dry ingredients	30-40 seconds (or until all ingredients are combined)
Frosting	Creaming butter Combining icing sugar, butter & liquid ingredients	1-2 minutes (or until butter is smooth & creamy) 50-60 seconds (or until mixture is light and fluffy)

ISSUE	TIP
Choice of attachments	Use the beater for all mixing tasks. Use the whisk for all whipping or aeration tasks. Use dough hook only for kneading bread dough.
Speed settings	Use the mixing guide to select a suitable mixing speed when preparing recipes. Begin mixing at lowest speed then increase to higher speed to prevent splattering.
Mixing	Mix for the recommended time in the recipe — avoid over mixing. Should an object such as a spoon or spatula fall into the bowl while mixing, immediately turn the mixer off, unplug at the power outlet and remove the object.
Egg whites	Be sure the whisk and bowl are completely clean and dry before use — a small amount of fat or egg yolk will affect whipping performance.
Bread dough	Add liquid ingredients to the dry ingredients. Use FOLD/KNEAD setting to knead ingredients into a dough ball. DO NOT place hands near dough hook when mixer is operating.

MEASURING AND WEIGHING

Care should be taken when weighing and measuring ingredients to achieve accuracy and consistency. Recipes in this instruction book have been developed using Imperial and Metric weights and measurements.

US METRIC MEASUREMENTS	ml
1 teaspoon	5
1 tablespoon	15
1 cup	240

METRIC WEIGHING SCALES

For consistent results it is recommended that a metric kitchen scale be used to weigh as they provide greater accuracy than measuring cups.

Tare (zero) the scales with the container in the position then spoon or pour the ingredients in until the desired weight is achieved.

MEASURING CUPS AND SPOONS

If using graduated measuring cups, it is important to spoon the dry ingredients loosely into the required cup. Do not tap the cup on the counter-top or pack the ingredients into the cup unless otherwise directed. Level the top of the cup with a knife. When using graduated measuring spoons, level the top of the spoon with a straight edged knife or spatula.

METRIC LIQUID MEASURING CUPS

If using a graduated, measuring cup, place cup on a flat surface and check for accuracy at eye level.

NOTE

In general, water weighs the same in grams as it measures in milliliters.

THERMOSTAT SETTINGS DESCRIPTION OF OVEN TEMPERATURES	ELECTRIC OVENS		GAS OVENS	
	°C	°F	°C	°F
Very Slow	120	250	120	250
Slow	150	300	150	300
Moderately slow	170	325	160	325
Moderate	180	350	180	350
Moderately hot	200	400	190	375
Hot	220	425	200	400
Very Hot	230	450	230	450

NOTE

If using fan forced (convection) ovens be sure to turn the temperature down by 15-20°. Also check the recipes at the back of this book.

TROUBLESHOOTING

TROUBLESHOOTING

POSSIBLE PROBLEM	EASY SOLUTION
Mixer will not work	• Check that the power plug is securely inserted into the wall outlet. • Insert the power plug into an independent outlet. • Insert the power plug into a different outlet. • Reset the circuit breaker if necessary. • For additional safety, the Mixer is fitted with a Thermo Cut-Off. In the event of severe overheating, the Mixer will automatically shut down to prevent damage to the motor. Allow more time for the motor to cool before restarting the Mixer.
Cannot set the time on the count-down timer.	• Ensure the Speed Control Dial is in the OFF position before trying to set the count-down timer.
Mixer suddenly switches off and E1 error message is flashing on the LCD screen	• The Mixer is equipped with an electronic protection cut-off which will activate if the motor is stalled or overloaded. This is normally a result of excessive ingredients being processed at one time. Should the Mixer go into this mode, the LCD screen will display E1, the LED Speed Indicator will flash and an alert will sound 3 times. • Turn the Speed Control Dial to the OFF position and remove the power plug from the wall outlet. Remove some of the ingredients from the mixing bowl before restarting the Mixer.
Mixer suddenly switches off and E2 error message is flashing on the LCD screen	• The Mixer is equipped with a self-resetting safety device which safeguards against overheating of the motor with excessive loads. If overheating occurs, the Mixer will automatically activate the overheating protection device and the motor will switch itself off. Should the Mixer go into this mode, the LCD screen will display E2, the LED Speed Indicator will flash and an alert will sound 3 times. • Turn the Speed Control Dial to the OFF position and remove the power plug from the wall outlet. Wait at least 15 minutes before restarting the Mixer.
Noise is heard when scraper beater is mixing	• When ingredients are in the mixing bowl, the scraper beater may make a slight noise as it scrapes the sides and bottom of the bowl. This is normal and should not cause concern. Do not turn the mixer on with the scraper beater in place if the mixing bowl is empty. This will cause the scraper beater to make a loud noise as it scrapes the bowl.

RECIPES

LEMON SHORTBREAD

Makes approximately 22

INGREDIENTS

2 sticks (225g) butter, softened
½ cup (100g) bakers sugar
1 tablespoon finely grated lemon rind
2 ¼ cups (300g) all purpose flour

Icing
1 cup (100g) powdered sugar, sifted
1 tablespoon lemon juice
1 teaspoon milk or water

METHOD

1. Preheat oven to 300°F (150°C). Line two baking sheets with parchment paper.
2. Assemble mixer with the scraper paddle. Combine butter and bakers sugar and lemon rind in mixer bowl.
3. Turn the mixer to LIGHT MIX setting, beat until butter, sugar and rind start to combine. Gradually increase to CREAM/BEAT setting. Beat mixture for about 5 minutes or until butter is very pale in color.
4. Reduce speed to LIGHT MIX and gradually add flour. Once all flour is added increase speed slightly to mix thoroughly for 30 seconds.
5. Lightly knead dough on a flat surface.

TIP

The buttery texture of the mixture should not need a floured surface but if very sticky lightly flour the surface.

6. Using a lightly floured rolling pin roll the mixture out to a ¾ inch (1cm) thickness. Using a 2 inch (5cm) round pastry cutter cut rounds of shortbread and place onto baking trays. Reshape shortbread mixture to get as many rounds as possible. Refrigerate shortbread rounds for 15 minutes.
7. Bake rounds in preheated oven for about 25–30 minutes or until firm. Allow to cool on trays for 5 minutes before transferring to a wire rack. Once cool drizzle with icing.
8. To make icing, combine powdered sugar, lemon juice and water in a small bowl. If mixture is still thick add another ¼ – ½ teaspoon water. Mix well to combine. Spoon mixture into a zip lock bag. To drizzle over shortbread cut the edge of one corner of the bag to make a small opening and gently squeeze icing.

GINGERBREAD

Makes 30–40

INGREDIENTS

1 ½ sticks (170g) butter, cubed
½ cup (110g) packed soft brown sugar
½ teaspoon salt
1 cup (300g) Molasses
2 ½ tablespoons ground ginger
1 teaspoon ground cloves
1 teaspoon ground cinnamon
1 teaspoon ground nutmeg
3 cups (390g) all-purpose flour
½ teaspoon baking soda

METHOD

1. Preheat oven to 350°F (180°C). Line two baking sheets with parchment paper.
2. Assemble mixer using scraper beater, Add the butter sugar, salt, molasses and spices in mixer bowl. Turn the mixer to CREAM/BEAT setting and beat for 1 minute.
3. Reduce speed to FOLD/KNEAD setting; add remaining ingredients and mix until mixture just forms a thick dough.
4. Place dough onto a floured surface. Roll out to a 1/8 inch (5mm) thickness. Using a shaped cutter approximately cut out shapes and place onto baking sheets.
5. Bake for about 13–15 minutes. Cool for 5 minutes before transferring to a wire rack. Repeat with remaining dough.
6. For decorating gingerbread use the royal icing recipe.

TIP

To make a gingerbread house the mixture needs to be doubled. We recommend using the standard paddle if doubling the recipe.

CARAMEL CHIP PEANUT BUTTER COOKIES

Makes 36

INGREDIENTS

1 stick (113g) butter, softened
1 cup (240g) crunchy peanut butter
1 cup (220g) firmly packed brown sugar
1 egg
1 ¾ cups (230g) all purpose flour
½ teaspoon baking powder
½ cup (70g) roasted salted peanuts, chopped
½ cup (95g) caramel choc chips (see note)

METHOD

1. Preheat oven to 350°F (180°C). Line 2 baking sheets with parchment paper.
2. Assemble mixer using scraper beater. Combine butter, peanut butter and brown sugar in the mixer bowl. Slowly turn mixer to LIGHT MIX setting and for 30 seconds. Increase speed to CREAM/BEAT and beat for 2 minutes until pale and creamy.
3. Reduce speed to LIGHT MIX setting; add egg and beat 30 seconds. Sift the flour and baking powder over the butter mixture then beat on FOLD/KNEAD setting for about 30 seconds or until just combined.
4. Remove the bowl from the mixer and stir through the peanuts and caramel choc chips. Roll tablespoons of mixture into balls. Place onto prepared baking sheets, allowing room for spreading. Flatten with fingertips to about ¾ inch (1cm) thick. Bake for 15–18 minutes or until golden. Allow to stand on trays for 5 minutes before transferring to a wire rack to cool. Repeat with remaining biscuit mixture.

TIP

Caramel choc chips are available in baking section of most supermarkets, alternately use white, milk or dark choc chips.

OREO CHEESECAKE CUPCAKES

Makes 24 cupcakes

INGREDIENTS

1 ½ packages (58 cookies) Oreo cookies
2 sticks (226g) butter, cubed
2 x 8oz packages (453g) cream cheese, cubed
1 cup (200g) granulated sugar
1 teaspoon pure vanilla extract
4 large eggs, lightly beaten
½ cup (120ml) heavy whipping cream
Pinch sea salt
All ingredients room temperature

METHOD

1. Preheat Oven to 275°F (135°C)
2. Place all Oreo cookies into food processor and process until you have reached fine crumbs.
3. Remove 1/3 of the crumbs and reserve for later use. Place cubed butter into food processor with remaining crumbs and process just until you have reached a dough consistency.
4. Line cupcake pan with cupcake papers and distribute the Oreo dough evenly into each of the cupcake papers (about 1 tablespoon each). Press the dough down onto the bottom of each of the papers making sure the bottoms are covered evenly, ¼ inch thick, as this will be the crust of each cupcake. Refrigerate while mixing other ingredients.
5. Place cream cheese, sugar, vanilla extract and 2 tablespoon of Oreo cookie crumbs into mixer and turn to CREAM/BEAT until smooth.
6. Reduce mixer speed to LIGHT/MIX and add heavy whipping cream, pinch of salt and eggs (add eggs slowly one by one) just until incorporated. Try not to over mix the batter.
7. Remove crusts from refrigerator and fill each cupcake with batter almost to the top.
8. Place in oven for 20–22min (rotate pan half way through) cook until centers have slight jiggle. Turn oven off and crack open oven door and allow cupcakes to cool. (This prevents cracking.) Remove from oven and sprinkle crumbs on tops of cupcakes. Then refrigerate for at least 3 hours before serving.

RED VELVET CUPCAKES

Makes 20

INGREDIENTS

2 ¾ (360g) cups all purpose flour
¼ cup (25g) cocoa powder
1½ teaspoon baking powder
¼ teaspoon salt
1 ½ sticks (170g) butter, softened
1½ cups (295g) bakers sugar
2 eggs
¾ cup (180g) sour cream
1 tablespoon organic natural red food coloring
½ cup (120ml) buttermilk
½ teaspoon baking soda
1 teaspoon white vinegar
Cream cheese frosting, to ice

Cream Cheese Frosting

INGREDIENTS

2 tablespoons (30g) butter, softened
1 x 8oz (226g) cream cheese, softened
½ teaspoon vanilla extract
2 cups (205g) powdered sugar, sifted

METHOD

1. Preheat oven to 350°F (180°C). Line two x 12 hole 1/3 cup capacity muffin trays with 20 cupcake liners.
2. Sift flour, cocoa, baking powder and salt onto a sheet baking paper.
3. Assemble mixer using scraper beater. Add butter and sugar to mixer bowl. Beat on LIGHT MIX setting for 1 minute then increase speed to CREAM/BEAT setting and beat for 2 minutes until pale and creamy.
4. With the mixer on LIGHT MIX setting add the eggs one at a time then add the sour cream. Combine food coloring and milk together and pour half into the batter. Beat in half the flour mixture, then repeat with remaining milk and flour mixtures. Turn the mixer to FOLD/KNEAD setting, combine the baking soda and vinegar and pour into the batter, mixing 20 seconds.
5. Spoon into cupcake liners, filling each about two-thirds full. Bake for 20–25 minutes or until a skewer inserted in center of cupcakes comes out clean. Stand in pans for 5 minutes then remove to a wire rack to cool completely.
6. For the frosting. Assemble mixer using scraper beater. Combine butter, cream cheese and vanilla in mixer bowl and mix on CREAM/BEAT setting for 2–3 minutes until smooth and creamy. Turn speed down to FOLD/KNEAD setting and add powdered sugar one spoon at a time until icing is thick. Spread onto cooled cupcakes and serve.

RASPBERRY CUPCAKES

Makes: 12

INGREDIENTS

1 ¾ cups (220g) cups self-rising flour
1 stick (113g) unsalted butter, melted, cooled
¾ cup (150g) bakers sugar
2/3 cup (170ml) milk
2 large eggs, lightly beaten
½ teaspoon vanilla extract
1 cup fresh or frozen raspberries
Buttercream frosting, to serve

METHOD

1. Preheat oven to 350°F (180°C). Line a 12 cup muffin tray with cupcake liners.
2. Assemble mixer using scraper beater. Add butter and sugar to mixer bowl. Turn the mixer to slowly to CREAM/BEAT setting and beat for 1 minute. Add vanilla then eggs one at a time. Reduce speed to FOLD/KNEAD setting and add half the milk. Beat in half the flour mixture, then repeat with remaining milk and flour mixtures. Do not over beat. Add raspberries and fold through once.
3. Divide mixture into cupcake liners. Bake for about 20 minutes or until a wooden skewer inserted into center of the cupcakes comes out clean. Turn onto wire racks to cool.
4. Once cool top with cream cheese or buttercream frosting.

TIP

If using frozen raspberries, thaw first on paper towelling.

RICOTTA PANCAKES

Makes 6 to 8

INGREDIENTS

3 large eggs, separated
2 tablespoons bakers sugar
7oz (200g) fresh ricotta
½ cup (120ml) milk
¾ cup (95g) self rising flour
1 ½ teaspoons baking powder
Unsalted butter for greasing
fresh berries, to serve
maple syrup, to serve

METHOD

1. Assemble mixer using the whisk attachment. Add egg whites to mixer bowl. Turn the mixer to AERATE/WHIP setting and whisk egg whites until soft peaks form. Add sugar and whisk for 1 minute. Transfer egg white mixture to another bowl.
2. Place egg yolks, ricotta and milk into bowl of mixer. Still using the whisk attachment, turn the mixer to CREAM/BEAT setting and mix until combined. Reduce speed and add sifted flour and baking powder and mix until just combined. Return egg white mixture back into mixer bowl and mix on FOLD/KNEAD setting until just combined.
3. Heat a heavy base frying pan or griddle over a low to moderate heat. Lightly grease with butter.
4. Spoon about 2 heaped tablespoons of the mixture into pan and cook until golden brown on both sides.
5. Serve with fresh blueberries and maple syrup.

TIP

For berry pancakes pour mixture into pan; top with several fresh berries before flipping over and cooking other side.

GLAZED CITRUS POPPY SEED CAKE

Serves 16

INGREDIENTS

⅔ cup (165ml) milk
½ cup poppy seeds
2 sticks (226g) butter, softened
1 ½ cups (295g) bakers sugar
1 ½ tablespoons finely grated orange rind
1 tablespoon finely grated lime rind
1 teaspoon vanilla extract
4 large eggs
2 cups (250g) self rising flour

Glaze

2 teaspoons orange rind
½ cup (120ml) orange juice
½ cup (120ml) lemon juice
1 cup (200g) bakers sugar

METHOD

1. Preheat oven to 350° F (180°C) no fan 325° F (160°C) with fan. Grease and line and 9" cake pan.
2. Combine milk and poppy seeds in a small bowl and soak for 10 minutes.
3. Assemble mixer using the whisk the scraper beater. Combine cream butter, sugar, rind and vanilla and turn the mixer to CREAM/BEAT setting and mix until light and fluffy.
4. Add eggs one at a time, beating well between each addition.
5. Reduce to LIGHT MIX and add flour and poppy seed mixture in two batches; mix until just combined.
6. Spread mixture into prepared pan and cook in oven for about 1 hour and 20 minutes or until cooked when tested with a skewer.
7. Meanwhile combine the rind, juices and sugar in a small saucepan. Stir over a low heat until the sugar has dissolved; bring to a boil, simmer for 2 minutes.
8. Turn cake out on to a wire rack with a baking tray underneath. Using a wooden skewer, poke several holes into the cake then pour the hot syrup over the hot cake.

ORANGE SOUR CREAM CAKE

Serves 8

INGREDIENTS

1 navel orange, rind finely grated, juiced
1stick plus 2 tablespoons (150g) butter, softened
2/3 cup (150g) bakers sugar
2 tablespoons orange marmalade
3 large eggs
2/3 cup (160g) light sour cream
1 ½ cups (185g) self-raising flour
¼ cup (35g) all purpose flour

Icing

1 cup (100g) powdered sugar
Reserved orange juice
Whipped Cream, to serve

METHOD

1. Preheat the oven to 350°F (180°C) fan forced. Grease base and sides of 8 inch (20cm) (base) round cake tin. Line the base with parchment paper.
2. Assemble Mixer using scraper beater. Combine orange rind, butter, bakers sugar and orange marmalade in the mixer bowl and beat on LIGHT MIX for 1 minute then increase speed to CREAM/BEAT and beat for 2 minutes until pale and creamy.
3. With the mixer on LIGHT MIX setting add the eggs 1 at a time then add the sour cream and beat 20 seconds. Sift the flours together into the bowl and mix on FOLD/KNEAD setting for 30–45 seconds until batter is smooth.
4. Spoon into the tin and smooth the top. Bake for 50–55 minutes or until a wooden skewer inserted into center comes out clean. Stand the cake in the tin for 15 minutes then turn onto a wire rack to cool.
5. For the icing; combine the icing sugar and orange juice in a small saucepan over medium heat. Stir until smooth and runny. Pour the icing over the cake allow to set then top with glazed orange slices if desired.
6. Glazed orange slices; combine ¾ cup granulated sugar and ½ cup (120ml) water in a small saucepan over medium heat, stir until sugar dissolves. Trim the edges off 1 navel orange halve and slice into thin pieces. Add the orange slices to the saucepan and simmer gently over medium-low heat for 10 minutes until the orange rind is tender. Leave to cool in the syrup, then drain and set aside on a wire rack for 1 hour to dry.

BANANA CAKE WITH LEMON ICING

Serves 10

INGREDIENTS

1 ¾ sticks (200g) butter, room temperature
1 ½ cups (295g)bakers sugar
2 large eggs
1 ½ cups (approx 3 large) very ripe mashed bananas
½ cup (125ml) buttermilk
1 teaspoon vanilla extract
2 ¼ cups (280g) self rising flour
1 teaspoon ground cinnamon

METHOD

1. Preheat oven to 350°F (180°C). Grease and line base and sides of a 9inch (23cm) round cake pan with baking paper.
2. Assemble mixer using scraper beater. Add butter and sugar to the mixer bowl. Slowly turn mixer to CREAM/BEAT setting and beat for about 1 minute or until well combined. Add eggs, one at a time, beating well between each addition. Add bananas and vanilla and mix well.
3. Reduce speed to FOLD/KNEAD setting; add half the buttermilk. Beat in half the sifted flour and cinnamon, then repeat with remaining milk and flour mixtures; mix until just combined.
4. Spoon mixture into prepared pan and bake for about 60 minutes or until a wooden skewer inserted into centre comes out clean.
5. Allow cake to cool in pan for 5 minutes before transferring to a wire rack to cool completely.
6. Serve with lemon icing

CHOCOLATE CAKE

Serves 10

INGREDIENTS

7oz (200g) good quality dark chocolate, melted
1 ¾ stick (200g) butter, softened
1 cup (200g) bakers sugar
1 teaspoon vanilla extract
2 large eggs
1 ½ cups (190g) self-rising flour
¼ cup (20g) cocoa powder
1 ¼ (300ml) cups buttermilk
Serve with chocolate ganache

METHOD

1. Preheat oven to 350° F (180°C). Grease and line base and sides of a 9" cake pan with parchment paper.
2. Melt chocolate in a heatproof bowl over hot water. Set aside to cool.
3. Assemble mixer using the scraper beater attachment Combine butter, sugar and vanilla and turn to CREAM/BEAT until light and fluffy. Add eggs one and at time, beat until combined. Add melted chocolate and mix until combined.
4. Reduce speed to FOLD/KNEAD and add sifted dry ingredients and buttermilk in two batches. Spoon mixture into prepared pan and bake for about 1 hour and 10 minutes or until cooked when tested with a wooden skewer.
5. Allow cake to cool in pan for 5 minutes before transferring to a wire rack to cool completely
6. Serve with chocolate ganache.

NANNA'S CARROT CAKE

Serves 10

INGREDIENTS

2 sticks (226g) butter, softened
1 ½ cups (295g)bakers sugar
3 large eggs
2 cups (250g) self-raising flour
2 teaspoons ground cinnamon
1 teaspoon baking soda
¾ cup (175ml) buttermilk
1 cup desiccated coconut (shredded coconut lightly toasted and crushed)
2 cups (approx 3 carrots) finely grated carrot
1 x 15.5 oz can crushed canned pineapple in juice, well drained
1 cup chopped walnuts
Cream Cheese Frosting

METHOD

1. Preheat oven to 350°F. Grease and line base and sides of 2 x 8 inch (20cm) cake pan with parchment paper.
2. Assemble mixer using scraper beater. Add butter and sugar to the mixer bowl. Slowly turn mixer to CREAM/BEAT setting and beat for about 1 minute or until well combined.

NOTE

As this is a large quantity of butter and sugar some may beat over the scraper. Mixture may need to be pushed down once.

3. Add eggs, one at a time, beating well between each addition.
4. Reduce speed to FOLD/KNEAD setting; add sifted flour, cinnamon and baking soda then and add half the buttermilk. Beat in half the coconut, then repeat with remaining buttermilk and coconut mixtures; mix until just combined. Lastly on same setting fold through carrot, pineapple and walnuts until just combined.
5. Spoon mixture into prepared pan and bake for about 1 hour and 5 minutes or until a wooden skewer inserted into centre comes out clean.
6. Allow cake to cool in pan for 5 minutes before transferring to a wire rack to cool completely.
7. Once cake is cool spread with cream cheese frosting.

CLASSIC SPONGE CAKE WITH JAM AND CREAM

Serves 8

INGREDIENTS

⅔ cup (100g) wheaten cornflour
⅓ cup (40g) self rising flour
1 teaspoon cream of tartar
4 large eggs
¾ cup (150g) bakers sugar
1 ⅓ cups (300ml) heavy cream
½ cup strawberry jam, lightly warmed
6–8 fresh strawberries, thinly sliced
Powdered sugar, to serve

METHOD

1. Preheat oven to 350°F (180°C). Grease and line bases of 2 x 8 inch (20cm) cake pans with parchment paper.
2. Sift flours and cream of tartar onto a sheet of parchment paper two times and set aside.
3. Assemble mixer using the whisk attachment. Add eggs and sugar into mixer bowl. Slowly turn mixer to AERATE/WHIP setting and whisk for about 10 minutes or until the mixture is very thick.
4. Remove bowl from mixer and sift flour over the egg mixture a third time. Using the mixer's whisk, carefully stir flour through egg mixture until just combined.
5. Divide mixture evenly among cake pans; bake in oven about 17–18 minutes or until sponge springs back when gently touched in the center.
6. Allow cakes to cool in pans for 5 minutes before transferring to a wire rack to cool completely.
7. Once cool, assemble mixer using the whisk attachment Add cream to mixer bowl. Slowly turn mixer to CREAM/BEAT setting for about 1 minute or until just thickened. Top one sponge with warmed jam, fresh strawberries and some of the whipped cream. Top with second sponge. Dust with powdered sugar. Serve with remaining cream.

PAVLOVA BITES WITH CHOCOLATE RASPBERRY SAUCE

Makes 24

INGREDIENTS

3 large eggs whites (room temperature)
¼ teaspoon cream of tarter
Pinch kosher salt
¾ cup (150g) granulated sugar
1 teaspoon vanilla extract
1 teaspoon bourbon whiskey
3 tablespoons cocoa nibs

Raspberry Sauce
1 cup raspberries (fresh or frozen)
½ cup (120ml) water
2 Tablespoons honey
½ lime, juiced
¼ cup (50g) sugar
2 oz (60g) semi sweet chocolate chips

METHOD

1. Pre heat oven to 300°F (140°C)
2. Assemble mixer using the whisk attachment. Combine egg whites, cream of tarter and salt and turn to AERATE/WHIP and whisk until soft peaks form.
3. Gradually add sugar making sure sugar is dissolved between each addition. This can take about 10 minutes.
4. Add vanilla, bourbon and cocoa nibs just until incorporated
5. Use a parchment lined sheet tray and drop 1 heaping tablespoon of mixture 2" apart from each other on tray. About 8 should fit on a tray.
6. Place in oven for 45–55 min until surface is dry.
7. While the mini pavlovas are in the oven, place raspberries, water, honey, lime and sugar in a small sauce pan. Simmer on medium heat until raspberries start breaking apart 3–4 min.
8. Take sauce off heat. Add chocolate to sauce. Stir until chocolate has melted.
9. set aside until pavlova is finished. Once pavlova has come out of the oven. Let them rest for about 20 min. Drizzle pavlova bites with sauce

CHOCOLATE ROULADE

Serves 6

INGREDIENTS

3 eggs
½ cup (100g) bakers sugar
⅔ cup (85g) all purpose flour
1 teaspoon baking powder
2 tablespoons cocoa powder
3 teaspoons boiling water
1 tablespoon white sugar, to sprinkle
1 ¼ cup (300ml) thickened cream
2 tablespoons powdered sugar
1 teaspoon vanilla extract
1 tablespoon powdered sugar mixed with
1 tablespoon cocoa powder, for dusting

METHOD

1. Preheat oven to 350°F (180°C) fan forced. Grease and line base and sides of a swiss roll pan (sheet pan) with parchment paper, extending ¾ inch (2cm) overhang along both long ends.
2. Assemble mixer using the whisk attachment; Combine eggs and sugar into mixer bowl. Slowly turn mixer to AERATE/WHIP setting and whisk for 5–6 minutes, or until the mixture is thick and pale.
3. Meanwhile, sift flour, baking powder and cocoa powder together onto parchment paper twice. Turn the mixer off and sift the flour mixture for the third time over the egg mixture. Turn the speed FOLD/KNEAD setting and whisk 20–30 seconds until just combined. Pour the water down the side of the bowl and mix 10 seconds.
4. Spread sponge mixture into the pan and bake, for 10–12 minutes or until sponge springs back when touched in center and edges start to shrink from sides.
5. Meanwhile, place a sheet of parchment paper onto a clean tea towel. Sprinkle with a little white sugar. Turn hot cake out onto the sugared paper. Remove paper lining and starting from 1 short side; gently roll the sponge and paper up. Roll in the clean tea towel and set aside to cool completely.
6. Wash and dry mixer bowl. Assemble mixer using the whisk attachment; combine the cream, powdered sugar and vanilla in the bowl. Slowly turn mixer to AERATE/WHIP setting and whisk for 40–50 seconds until firm peaks form. Cover and refrigerate until ready to serve.
7. Unroll the sponge and spread evenly with the cream. Re-roll sponge, this time without the paper, to enclose the cream. Place onto a serving plate, dust with icing sugar and cocoa powder and serve.

MACAROONS

Makes 16

INGREDIENTS

⅓ cup plus 1 teaspoon (70g) bakers sugar
4 large egg whites
1 ¾ cups (230g) powdered sugar
1 ¼ cup (120g) almond meal
pinch of salt
gel food coloring (optional)

METHOD

1. Preheat the oven to 350°F (150°C) Line a baking sheet with parchment paper.
2. Assemble mixer using the whisk attachment; Add egg whites and slowly turn mixer to AERATE/WHIP setting and whisk eggwhites until soft peaks are formed and slowly add sugar making sure sugar is dissolved with each addition. This can take 2 -3 more minutes.
3. Add gel food coloring and mix for another 20 to 30 seconds until desired color is reached.
4. Sift the powdered sugar, almond meal and salt two times.
5. Gently fold the almond mixture into the egg whites with a spatula. Do not over mix.
6. Pipe mix onto trays allowing room for spreading. Once your baking sheet has all of the macaroons piped, make sure you tap the sheet pan on the counter with medium pressure a couple of times. This will prevent cracking while baking. Bake for 20 minutes. Allow to cool on sheet.
7. Fill with chocolate ganache or buttercream frosting

ROYAL ICING

Makes about 2 cups

INGREDIENTS

2 egg whites
Pinch cream of tartar
2 ¼ cups (275)g) powdered sugar, sifted

METHOD

1. Assemble mixer using the scraper beat. Add egg whites and cream of tartar in mixer bowl. Turn mixer to LIGHT MIX setting until egg whites are lightly mixed.
2. Reduce speed to FOLD/KNEAD setting and powdered sugar a heaped spoonful at a time until well combined.
3. Place icing into a piping bag and pipe. Icing will harden on standing.

LEMON ICING

For 1 x 9inch (23cm) cake

INGREDIENTS

3 cups (370) powdered sugar, sifted
1 teaspoon grated lemon rind
3 tablespoons lemon juice
¾ stick + 1 tablespoon (100g) butter, melted

METHOD

1. Assemble mixer using scraper beater. Add icing sugar mixture and lemon rind into mixer bowl. Turn mixer to FOLD/KNEAD setting and pour in lemon juice and butter. Mix until combined.
2. Spread on cooled cake.

BUTTER CREAM FROSTING

For 1 x 9 inch (23cm) cake

INGREDIENTS

1 stick (113g) butter, softened
1 ½ cups (185g) powdered sugar, sifted
1-2 tablespoons milk

METHOD

1. Assemble mixer using scraper beater. Add butter to the mixer bowl. Slowly turn mixer to CREAM/BEAT setting and beat for about 1-2 minutes or until pale in color.
2. Reduce speed to FOLD/KNEAD setting and add sugar; once added increase speed again until mixed well. Adjust thickness of frosting with milk. Spread on cooled cake.
3. Tip: If adding food colorings you may not need to add any milk at all.

CREAM CHEESE FROSTING

For 1 x 9 inch (23cm) cake

INGREDIENTS

½ stick (60g) butter, softened
1 x 8oz pkg (250g) cream cheese, softened
1 teaspoon vanilla extract
3 cups (370g) powdered sugar, sifted

METHOD

1. Assemble mixer using scraper beater. Add butter, cheese and vanilla into the mixer bowl. Slowly turn mixer to CREAM/BEAT setting and beat for about 1 minute or until well combined.
2. Reduce speed to FOLD/KNEAD setting and add sugar; once added increase speed again until mixed well. Spread on cooled cake.

CHOCOLATE GANACHE

For 1 x 9 inch (23cm) cake

INGREDIENTS

7oz (200g) good quality dark chocolate, chopped
$^{2}/_{3}$ cup cream

METHOD

1. Stir ingredients in small saucepan over a low heat until smooth. Cool to spreading consistency.
2. Spread on cooled cake.

QUINOA, LINSEED AND CHIA BREAD

Makes 1 loaf

INGREDIENTS

1 tablespoon black chia seeds
1 tablespoon linseeds
2 teaspoons white quinoa
2 teaspoons red quinoa
1 ¼ cups (300ml) lukewarm water
1 ½ teaspoons salt
2 cups (275g) bread flour
1 ½ cups (180g) whole wheat flour
2 teaspoons white sugar
2 ½ teaspoons instant dried yeast
1 tablespoon olive oil
White and brown quinoa extra for crust

METHOD

1. Combine chia, Linseed and quinoa in a small bowl. Add ½ cup of the water and mix well; set aside for 20 minutes.
2. Assemble mixer using the dough hook Add salt, flours, sugar, yeast, oil, remaining water and soaked seeds. Turn mixer to FOLD/KNEAD setting and mix for about 5 minutes. If necessary turn mixer off and scrape sides to lift any flour.
3. Turn dough out onto a lightly floured surface and knead to combine. Place dough ball into a lightly oiled bowl, cover and rest in a warm drought free place for 30–40 minutes or until dough has doubled in size. Turn dough out on counter surface and punch down the dough to remove excess air, using hands gently push the dough to make a rough rectangle, about 8inch x 12 inch (30cmx20cm). Bring one long edge of the dough into the center then bring the other long edge in. Pinch seam together to seal. Brush with a little water and sprinkle generously with extra quinoa. Flip dough over so the seam is down and repeat with water and quinoa. Cover with a clean towel and allow to rise again for about 30 minutes until doubled in size.
4. Preheat oven to 375°F (190-°C).
5. Once doubled in size, cut three shallow slits with a sharp knife on the top of the loaf.
6. Bake in oven for 30–35 minutes or until golden brown and hollow when tapped on top. Transfer to a wire rack to cool completely. Place in oven for 10 minutes again if serving hot.

TURKISH GOZLEME

Makes 6

Dough

3 ½ cups (475g) bread flour, sifted
2 teaspoons salt
2 tablespoons olive oil
2 tablespoons natural yogurt
1 ½ cups (355ml) lukewarm water
Extra bread flour, for kneading

Swiss Chard and Cheese Filling

1 tablespoon olive oil
1 large brown onion, finely chopped
3 cloves garlic, chopped
Salt and pepper
5oz (150g) feta cheese, crumbled
3 ½ cups (100g) Parmesan cheese, grated
3 cups 1 small bunch Swiss chard, shredded

Meat Filling

1 tablespoon olive oil
1 lb (450g) minced lamb
2 teaspoons cumin powder
1 teaspoon sweet paprika
¾ cup (185ml) tomato puree
olive oil cooking spray
lemon wedges, to serve

METHOD

1. Spinach filling. Heat oil in a large frying pan over medium heat. Add the onions and garlic and cook until softened; set aside to cool. Once cool combine with cheeses and salt and pepper. Rinse and dry spinach well and set aside.
2. Meat filling: Heat oil in a medium frying pan. Cook lamb in batches until browned. Return all lamb to pan and add spices and tomato puree. Cook for 10–15 minutes or until mixture is thick. Allow to cool.
3. To make dough: Assemble mixer using the dough hook Add flour and salt in mixer bowl. Turn mixer to FOLD/KNEAD setting and add oil, yogurt and water. Mix for 6 minutes.

TIP

Mixture is quite sticky so don't be tempted to add more flour.

4. Turn mixture out onto a well floured surface and lightly knead to combine. Divide dough into 6 equal portions and knead into small balls. Place balls onto a tray lined with a parchment paper and dusted with a little flour; cover and rest for 20 minutes.
5. Preheat a large non-stick frying pan or flat plate on a BBQ on a medium heat. On a large piece of baking paper; roll one piece of dough to a 1/8 inch (3mm) thick rectangle.
6. For vegetable gozleme: place 1 cup shredded Swiss chard onto one half of the dough. Top with one sixth of the cheese mixture.
7. For meat and vegetable gozleme; use ½ cup meat filling, ½ cup Swiss chard and one sixth of the cheese mixture.
8. Lift dough over filling to enclose and pinch to seal the edges. Repeat with remaining dough and filling and place onto separate sheets of baking paper.
9. Cooking one at a time. Spray the top with cooking spray oil and flip upside down onto another sheet of baking paper. Place gozleme and parchment paper onto cooking surface and cook for 3-4 minutes or until golden. Spray top with oil and carefully flip over to cook other side.
10. Cut into wedges and serve with lemon wedges.

BASIC PIZZA DOUGH

Makes enough for four 12 inch (30cm) thin crust pizzas or two 12 inch (30cm) thicker crust pizza

INGREDIENTS

1 tablespoon instant dried yeast
1 tablespoon sugar
1 teaspoon salt
1 tablespoon olive oil
1 cup lukewarm water
3 cups (410g) '00' flour

METHOD

1. Add yeast, sugar, olive oil and water to a large bowl; stir until combined.
2. Assemble mixer using the dough hook. Add flour to mixer bowl. Turn mixer to FOLD/KNEAD setting; add yeast mixture and knead for 4–5 minutes until smooth and elastic.
3. Place dough ball into a lightly oiled bowl, cover and rest in a warm place for 30 minutes or until dough has doubled in size. Turn dough out on a floured surface and punch down the dough to remove excess air, lightly knead.
4. For thin crust, divide dough into 4 dough balls and set aside until required.
5. For thicker crust, divide dough into 2 even dough balls and set aside until required.

PASTA DOUGH

Serves 4–6

INGREDIENTS

1 ¾ cup (250g)'OO' Flour
Pinch salt
2 eggs
3 egg yolks
1 tablespoon olive oil

METHOD

1. Assemble mixer using the dough hook. Place flour and salt into mixer bowl. Make a well and add eggs, yolks and olive oil.
2. Turn mixer to FOLD/KNEAD setting and mix for about 4–5 minutes or until dough combines. If dough has not combined add 1–2 teaspoons water if needed.
3. Remove dough from bowl and cover with plastic wrap and allow to rest for 1–2 hours.
4. Use a pasta machine to make pasta.

CINNAMON SCROLLS

Makes 12

INGREDIENTS

1 ½ teaspoons dried yeast
¼ cup (60ml) warm milk
¼ cup (50g) bakers sugar
2 ¼ cups (310g) bread flour
½ teaspoon cinnamon
¼ teaspoon salt
3 large eggs, lightly beaten
1 stick (113g) butter, softened and cut into cubes

Cinnamon filling
2 tablespoons soft brown sugar
1 tablespoon bakers sugar
1 ½ teaspoons cinnamon
2 tablespoons (28g) butter, softened

METHOD

1. Preheat oven to 400°F (200°C). Grease a 12 hole 1/3 cup capacity muffin tray.
2. Combine yeast, milk and 1 teaspoon of the sugar in a bowl; stir to combine. Allow to sit in a warm place for 5 minutes or until frothy.
3. Assemble mixer using the dough hook. Add flour, cinnamon, salt, eggs, remaining sugar and yeast mixture into the mixer bowl. Turn mixer to FOLD/KNEAD setting and mix until almost combined. Add the butter in a few cubes in at a time until mixed through (approx 3-4 min).

TIP

If some of the butter does not combine then stop the mixer and scrape butter onto dough then mix a little more.

4. Turn dough out onto a well floured surface and lightly knead until combined. Place in an oiled bowl; cover with plastic wrap and allow to rest in a warm place for about 45 minutes or until doubled in size.
5. Meanwhile to make cinnamon sugar, combine the sugars and cinnamon and set aside.
6. Once rested, place dough onto a floured surface and roll or press out to rectangle shape approximately 10 x 18 inch (25cm x 45cm). Using your fingers or a spatula spread the softened butter over the dough. Sprinkle the cinnamon mixture over the dough leaving 1 tablespoon for the tops.
7. Starting from the long side, roll the dough up to form a log.

TIP

If the dough is sticking as you are trying to roll it use a spatula or flat knife to lift it off counter. The dough should be very soft.

8. Trim ends of roll then cut into 12 equal size portions. Place each scroll, cut side up, into the greased muffin pan. Sprinkle with remaining cinnamon sugar.
9. Bake in oven for 20 minutes. Serve hot.

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre produit Breville

TABLE DES MATIÈRES

57 Breville vous recommande la sécurité avant tout

60 Faites la connaissance de votre produit Breville

65 Avant la première utilisation

69 Fonctionnement

71 Fonctions additionnelles

75 Entretien, nettoyage & rangement

77 Trucs et astuces

81 Les ingrédients essentiels

86 Poids & mesures

88 Guide de depannage

90 Recettes

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation, sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de suivre les consignes de sécurité suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et sauvegardez-les pour référence future.
- Retirez et jetez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Afin de protéger les jeunes enfants contre les risques de suffocation, retirez et jetez l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Ne déposez pas l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table durant l'opération. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et exempte d'eau, de farine ou de toute autre substance. La vibration causée durant l'opération peut faire bouger l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil sur le plateau d'égouttement d'un lavabo.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un élément au gaz ou électrique, et ne le laissez pas entrer en contact avec un four chaud.
- Assurez-vous que l'appareil est bien assemblé avant l'opération. Suivez les instructions contenues dans ce livret.
- Assurez-vous toujours que le cadran régulateur de vitesse est en position OFF (Arrêt) avant de débrancher l'appareil.
- Assurez-vous que le cadran de contrôle de vitesse est à la position OFF (Arrêt) et que l'appareil est débranché avant d'installer le fouet racleur, le fouet plat, le fouet à fil ou le crochet pétrisseur.
- N'utilisez que les accessoires recommandés par Breville ou fournis avec l'appareil. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville peut causer des blessures.
- Le fouet racleur n'a pas été conçu pour traiter les mélanges épais, pétrir la pâte, monter les blancs d'oeufs en neige ou faire de la purée de pommes de terre.
- Ne touchez pas aux pièces en mouvement de l'appareil. Afin de réduire les risques de blessures et/ou dommages causés au Batteur, gardez les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et autres ustensiles loin du fouet racleur, du fouet plat, du fouet à fil ou ou du crochet pétrisseur lorsque l'appareil est en opération.
- Assurez-vous que le cadran de contrôle de vitesse est en position OFF (Arrêt) et que l'appareil est débranché avant de mettre vos mains à l'intérieur du bol pour y récupérer les objets tombés, comme une cuillère ou une spatule.
- Soyez très vigilant lorsque vous retirez les aliments du bol. Assurez-vous que le moteur, le fouet racleur, le fouet plat, le fouet à fil ou le crochet pétrisseur sont en position d'arrêt. Mettez le cadran de contrôle de vitesse à la position OFF (Arrêt) et débranchez l'appareil avant de déverrouiller la culasse du moteur et la relever en position ouverte (verticale). Vous devez enlever le fouet racleur, le fouet plat, le fouet à fil ou le crochet pétrisseur de la culasse du moteur avant de retirer les aliments du bol.

- Assurez-vous que le cadran de contrôle de vitesse est à la position OFF (Arrêt) et que l'appareil est débranché avant de le déplacer, l'assembler, le démonter, le nettoyer ou le ranger ou lorsqu'il n'est pas en opération.
- Assurez-vous que la culasse du moteur est verrouillée en position fermée (horizontale) avant de ranger l'appareil ou lorsqu'il n'est pas en opération.
- Retirez toujours le fouet racleur, le fouet plat, le fouet à fil ou le crochet pétrisseur avant de nettoyer l'appareil.
- Seules les pièces suivantes vont au lave-vaisselle: le bol à mélanger, l'écran verseur, la spatule, le fouet racleur, le fouet plat, le fouet à fil et le crochet pétrisseur.
- Ne mettez aucune pièce de l'appareil dans le four à micro-ondes.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en opération.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en opération.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.
- N'utilisez l'appareil que pour les fins prévues dans ce livret d'instructions. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ni dans un véhicule ou un bateau en mouvement.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant d'utiliser l'appareil.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'un comptoir ou d'une table, entrer en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.
- Afin de vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant les enfants) avec facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manque d'expérience ou de connaissance du produit, à moins d'avoir été préalablement préparé par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Vérifiez regulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil lui-même. Ne l'utilisez pas s'il est endommagé ou fonctionne mal. Cessez immédiatement l'utilisation de l'appareil et visitez **www.Breville.com** ou contactez le Service aux consommateurs de Breville pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez **www.Breville.com** ou contactez le Service aux consommateurs de Breville.
- Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation avec mise à la terre et d'une fiche avec mise à la terre. Il doit donc est branché dans une prise murale à trois alvéoles reliée à la terre. En cas de panne de courant, la mise à la terre réduit les risques de chocs électriques.
- Si la prise murale murale est standard et munie de 2 alvéoles seulement, il est impératif et de votre devoir de la remplacer par une prise à trois alvéoles reliée à la terre.
- Ne retirez ni ne coupez en aucun cas la troisième broche de liaison à la terre du cordon d'alimentation et n'utilisez pas d'adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si vous ne maîtrisez pas complètement les instructions de mise à la terre ou si un doute persiste quant à l'installation adéquate de la mise à la terre.

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- L'installation d'un dispositif de courant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandée pour assurer une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation d'un appareil électroménager. Il est utile qu'un interrupteur de sécurité à courant résiduel de fonctionnement nominal d'au plus 30 mA soit installé sur le circuit électrique qui alimente l'appareil. Consultez un électricien qualifié pour des conseils professionnels.

FICHE ASSIST[MC] DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist[MC] munie d'un anneau conçu pour laisser passer un doigt afin de permettre le retrait facile et sécuritaire de la fiche. Par mesure de sécurité, il est conseillé de brancher l'appareil dans une prise individuelle sur un circuit séparé des autres appareils. Une surcharge électrique causée par d'autres appareils peut altérer le bon fonctionnement de votre appareil. Il est déconseillé d'utiliser une barre d'alimentation ou une corde de rallonge.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation très sécuritaire qui réduit les risques de blessures corporelles ou dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l'appareil sans l'étroite surveillance d'un adulte. Les cordons détachables plus longs ou les cordes de rallonge ne sont pas recommandés, mais peuvent être utilisés avec précaution. Si une corde de rallonge est utilisée: (1) la puissance nominale indiquée sur la corde de rallonge doit être au moins équivalente à celle de l'appareil; (2) le cordon ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où des enfants pourraient involontairement s'y suspendre ou trébucher; (3) la corde de rallonge doit être munie d'une fiche à trois branches reliée à la terre.

⚠ *ATTENTION*

Assurez-vous que le cadran de contrôle de vitesse est en position OFF (Arrêt) et que l'appareil est débranché avant d'installer le fouet racleur, le fouet plat, le fouet à fil ou le crochet pétrisseur.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre de produit Breville

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE PRODUIT DE BREVILLE

A. **Bouton de dégagement à bascule** Relève la culasse du moteur vers l'arrière pour faciliter le retrait ou l'ajout d'ingrédients, d'accessoires ou du bol à mélanger.

B. **Rangement intégré du cordon** Le cordon se glisse dans le socle, à l'arrière d'appareil, pour unrangement pratique.

C. **Poignées de maintien** Les poignées sur la culasse du moteur et sur le socle facilitent le maniement de l'appareil

D. **Moyeu de fixation** Assemble le fouet racleur, le fouet plat, le fouet à fil et le crochet pétrisseur.

E. **Indicateur de vitesse DEL** Le voyant lumineux affiche la vitesse sélectionnée ou la tâche à exécuter.

F. **Cadran régulateur à 12 vitesses** La fonction Pause arrête temporairement l'appareil et met la minuterie en mode pause.

G. **Écran ACL avec minuterie** Règle le compte progressif du temps de mélange, ou le compte à rebours du temps requis dans la recette, avant de s'arrêter automatiquement.

H. **Écran verseur 2 pièces** Minimise les éclaboussures lors du mélange ou de l'ajout d'ingrédients.

I. **Bol en acier inoxydable de 4,7 L / 5 ptes**

J. **Plaque de serrage du bol** Verrouille le bol en place, pour un fonctionnement stable et sécuritaire.

K. **Technologie de détection de charge** L'appareil détecte automatiquement la charge et ajuste la puissance pour maintenir la vitesse sélectionnée (non illustré).

Fouet racleur pour battre le sucre et le beurre en crème, incorporer des ingrédients épais ou plier les blancs d'oeufs:

- Glaçage, garniture, pastillage
- Gâteau au fromage
- Beurres composés
- Garniture pour tarte
- Fromage à la crème, mascarpone ou crème sure
- Mélange à gâteau ou à biscuits collant

NOTE

Ne pas utiliser le fouet racleur pour les mélanges épais, la pâte, les blancs d'oeufs montés en neige ou les pommes de terre en purée.

Fouet plat pour mélanges réguliers à épais:

- Pâte à tarte
- Biscuits
- Pain éclair
- Purée de pommes de terre
- Pain à la viande
- Mélange à gâteau ou à biscuits épais

Fouet à fil pour aérer les mélanges:

- Œufs
- Blancs d'oeufs
- Crème épaisse
- Certains bonbons
- Gâteau des anges
- Gateau mousseline
- Meringues
- Sauces et vinaigrettes

Crochet pétrisseur pour mélanger et pétrir la pâte:

- Pains
- Petits pains
- Pizza
- Nouilles
- Focaccia
- Danoises au levain

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE PRODUIT DE BREVILLE

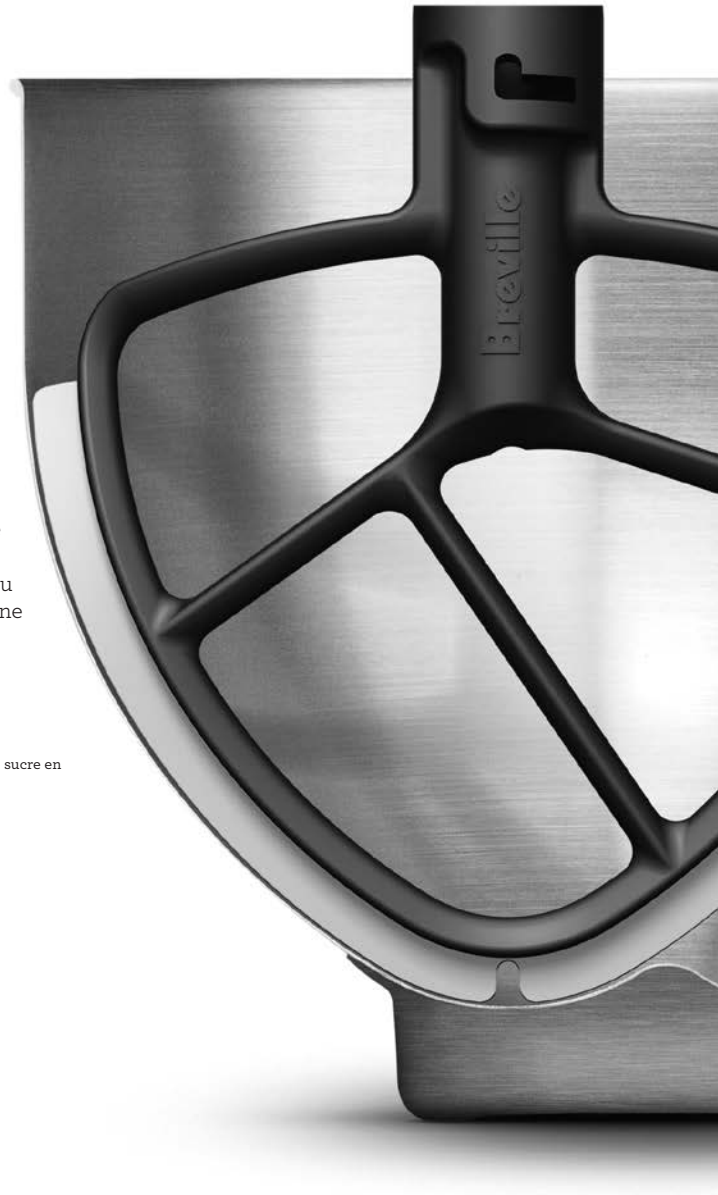
RACLE LE BOL

à votre place

Les pâtes à cuire qui ne sont pas suffisamment mélangées produiront des résultats décevants. Par exemple, le gâteau pourrait s'affaisser, être granuleux, inégal, strié ou de texture grossière.

Le contour flexible du fouet racleur plie les aliments et racle les côtés et le fond du bol en continu, incluant le creux tout au fond, pour un mélange homogène exceptionnel. Il élimine ainsi le besoin d'utiliser une spatule et réduit le temps de préparation de 60%.

*Test comparatif fait en battant le beurre et le sucre en crème avec le fouet plat du BEM800XL.



UTILISATION DU FOUET RACLEUR

Le fouet racleur peut être utilisé pour une multitude de fonctions.

Grâce à la performance du fouet racleur, vous réduirez le temps de préparation de plusieurs recettes. Consultez le tableau ci-dessous pour les durées approximatives. Ces données sont à titre informatif seulement. Il faudra prolonger le temps de préparation si les quantités sont plus grandes ou doublées.

MÉLANGE	FONCTIONS	DURÉE APPROXIMATIVE
Beurre et sucre	Battre en crème	3-4 minutes (ou jusqu'à ce que le mélange soit léger et crémeux)
Crumble (garniture)	Mélanger le beurre et les ingrédients secs	50-60 secondes (ou jusqu'à consistance granuleuse)
Mélange à gâteau, biscuits et muffins	Incorporer des ingrédients secs et mouillés	30-40 secondes (ou jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés)
Mélange à pâte claire (ex. crêpes)	Incorporer des ingrédients secs et mouillés	40-50 secondes (ou jusqu'à ce que la pâte soit onctueuse)
Glaçage	Incorporer des ingrédients secs et mouillés	30-40 secondes (ou jusqu'à ce que le glaçage soit onctueux)
Glace	Battre le beurre en crème	1-2 minutes (ou jusqu'à ce que le beurre soit onctueux et crémeux)
	Mélanger le sucre à glacer, le beurre et les liquides	50-60 secondes (ou jusqu'à ce que la glace soit légère et aérée)

NOTE

Ne pas utiliser le fouet racleur pour les mélanges épais, la pâte, les blancs d'oeufs montés en neige ou les pommes de terre en purée.

TRUC

- Quand vous incorporez de la farine, utilisez toujours l'écran verseur et assurez-vous d'avoir sélectionné le réglage FOLD/KNEAD. Cela empêchera la farine d'être évacuée hors du bol.
- Le fouet racleur sert aussi de spatule pour retirer la mixture du bol.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

de votre produit Breville

AVANT D'UTILISER VOTRE BATTEUR POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. Placez le Batteur sur une surface sèche et de niveau, comme un comptoir.
2. Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le cadran de contrôle de vitesse est en position OFF (Arrêt).
3. Retirez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles.
4. Retirez le bol à mélanger, l'écran verseur, la spatule, fouet racleur, le fouet plat, le fouet à fil et le crochet pétrisseur.
5. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux. Rincez et asséchez correctement. Par ailleurs, le bol à mélanger, l'écran verseur, la spatule et les accessoires vont au lave-vaisselle (la spatule et les accessoires sur le plateau supérieur seulement).

NOTE

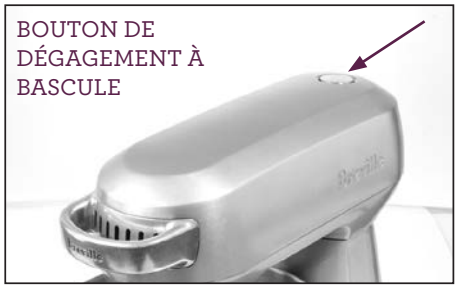
Lorsque vous utiliserez votre Batteur pour la première fois, une odeur peut s'émaner du moteur. Cela est normal et s'estompera à la longue.

ASSEMBLER LE BOL À MÉLANGER

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le cadran de contrôle de vitesse est en position OFF (Arrêt).
2. Pressez le bouton de dégagement et, simultanément, soulevez la culasse du moteur à l'aide de la poignée de maintien jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position ouverte.
3. Insérez le bol à mélanger dans la plaque de serrage du bol et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien verrouillé.

RETIRER LE BOL À MÉLANGER

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le cadran de contrôle de vitesse est en position OFF (Arrêt).
2. Pressez le bouton de dégagement du bol et simultanément, soulevez la culasse du moteur à l'aide de la poignée de maintien jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position ouverte.
3. Tournez le bol dans le sens antihoraire pour le dégager de l'encoche de fixation.



NOTE

Pour retirer ou assembler le bol, la culasse du moteur doit être levée et verouillée en position ouverte.

ASSEMBLER LE FOUET RACLEUR, LE FOUET PLAT, LE FOUET À FIL OU LE CROCHET PÉTRISSEUR

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le cadran de contrôle de vitesse est en position OFF (Arrêt).
2. Pressez le bouton de dégagement à bascule et, simultanément, soulevez la culasse du moteur à l'aide de la poignée de maintien jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position ouverte.
3. Repérez l'encoche à l'extrémité de l'accessoire.
4. Alignez l'encoche avec l'ergot du moyeu de fixation.
5. En appliquant une pression vers le haut, tournez dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'accessoire soit bien verrouillé à l'ergot du moyeu de fixation.

FIG. 1

6. Pressez le bouton de dégagement à bascule et, simultanément, abaissez la culasse du moteur à l'aide de la poignée de maintien jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position fermée.

RETIRER LE FOUET RACLEUR, LE FOUET PLAT, LE FOUET À FIL ET LE CROCHET PÉTRISSEUR

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le cadran de contrôle de vitesse est en position OFF (Arrêt).
2. Pressez le bouton de dégagement à bascule et, simultanément, soulevez la culasse du moteur à l'aide de la poignée de maintien jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position ouverte.
3. En appliquant une pression vers le haut, tournez dans le sens horaire jusqu'à ce que l'accessoire se dégage de l'ergot du moyeu de fixation.
4. Retirez l'accessoire du moyeu de fixation.

ASSEMBLER L'ÉCRAN VERSEUR

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le cadran de contrôle de vitesse est en position OFF (Arrêt).
2. Insérez le bol à mélanger et un des accessoires (fouet racleur, fouet plat, fouet à fil ou crochet pétrisseur).
3. Pressez le bouton de dégagement à bascule et, simultanément, abaissez la culasse du moteur à l'aide de la poignée de maintien jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position fermée.
4. Faites glisser la partie principale de l'écran verseur sur le dessus du bol et accrochez-y l'écran verseur.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

RETIRER L'ÉCRAN VERSEUR

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le cadran de contrôle de vitesse est en position OFF.
2. Détachez l'écran verseur et faites glisser la partie principale hors du Batteur.
3. Pressez le bouton de dégagement à bascule et, simultanément, soulevez la culasse du moteur à l'aide de la poignée de maintien jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position ouverte.
4. Retirez l'accessoire du moyeu de fixation et retirez le bol de l'encoche de fixation.

FONCTIONNEMENT

de votre de Breville

FONCTIONS

Action de mélange planétaire: similaire aux mélangeurs professionnels des boulangers et pâtissiers, pour une action batteur/bol sur 360°. Cela s'effectue par le mouvement antihoraire de la culasse du moteur jumelé au mouvement horaire du batteur. Le mélange est donc homogène et ne nécessite aucune rotation du bol.

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le cadran de contrôle de vitesse est en position OFF (Arrêt).
2. Assemblez le Batteur avec l'accessoire désiré et, le bol à mélanger (contenant les ingrédients tel que stipulé dans la recette).
3. Pressez le bouton de dégagement à bascule et, simultanément, abaissez la culasse du moteur à l'aide de la poignée de maintien jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position fermée. Assemblez l'écran verseur, si désiré.
4. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le dans la prise murale. Les vitesses s'illumineront une à une sur l'indicateur DEL, de bas en haut, puis s'éteindront une à une. L'écran ACL affichera 0:00.

NOTE

Si le Batteur est inopérant depuis 3 minutes, il entrera automatiquement en attente veille pour une économie d'énergie. À ce moment-là, l'écran ACL cessera d'être illuminé. Pour désactiver le mode attente et commencer à mélanger, tournez le cadran de contrôle de vitesse ou pressez une des flèches du minuteur de compte progressif/compte à rebours.

5. Tournez le cadran de contrôle de vitesse dans le sens horaire. Commencez toujours à mélanger à bas régime et augmentez graduellement à la vitesse désirée. Cela préviendra les éclaboussures.
6. L'indicateur de vitesse DEL suggère les fonctions relatives à chaque vitesse de mélange. À cet effet, un guide sur l'utilisation des accessoires est imprimé sur la paroi intérieure du Batteur (visible quand le bol est retiré).

ACCESSOIRE	FONCTION (INDICATEUR DEL)	UTILISATION (VOIR P. 51 & 53)
	Aérer	Blancs d'oeufs Meringues
	Fouetter	Œufs Crème
	Battre en crème	Beurre et sucre Glaçage
	Battre Mélanger légèrement Plier	Mélanges à gâteaux et biscuits Mélanges épais Pâte à tarte Utilisez 'Fold' au début de chaque mélange
	Pétrir	Pâte à pizza et à nouilles Pâte à pain

7. Si nécessaire, tournez le cadran de contrôle de vitesse à la position OFF (Arrêt) et raclez le bol avec une spatule. Pour reprendre l'opération, tournez le cadran de contrôle de vitesse dans le sens horaire.

NOTE

Si vous mélangez des ingrédients consistants pour une période prolongée, la culasse du moteur peut devenir chaude. Cela est normal.

FONCTIONS ADDITIONNELLES

de votre produit de Breville

MINUTEUR DE COMPTE PROGRESSIF

Le minuteur de compte progressif est particulièrement utile pour évaluer le temps de mélange ou lorsque la recette n'en précise pas la durée. Vous pouvez évaluer le temps qu'il faut pour bien mélanger les ingrédients, et le noter pour la prochaine fois. Vous pourrez alors régler le compte à rebours pour une durée déterminée.

Le minuteur de compte progressif se mettra en marche aussitôt que le cadran de contrôle de vitesse passera de la position OFF (Arrêt) à une des vitesses sélectionnée. Lorsque le cadran retournera à la position OFF (Arrêt), l'écran ACL affichera 0:00.

NOTE

Le temps maximum du compte progressif est de 59:59 (cinquante-neuf minutes, cinquante-neuf secondes). Le Batteur s'éteindra automatiquement à 59 minutes et 59 secondes. Le cadran de contrôle de vitesse doit être remis à la position OFF (Arrêt) pour réactiver le compte progressif et continuer de mélanger.

MINUTEUR DE COMPTE À REBOURS

Le minuteur de compte à rebours est particulièrement utile lorsque la durée du mélange est spécifiée dans la recette. Par exemple, si la recette stipule "battre durant 3 minutes", vous pouvez régler le minuteur du compte à rebours à 3 minutes en pressant les flèches orientées vers le haut ou vers le bas. Au bout de 3 minutes, l'écran ACL affichera OFF (Arrêt), le signal sonore se fera entendre et le Batteur s'éteindra automatiquement. Le cadran de contrôle de vitesse doit être remis à la position OFF (Arrêt) pour réactiver le minuteur et continuer de mélanger.

Pour régler le minuteur de compte à rebours, pressez les flèches orientées vers le haut ou vers le bas, jusqu'à ce que le temps désiré soit affiché sur l'écran ACL. Tournez le cadran de contrôle de vitesse dans le sens horaire pour sélectionner la vitesse désirée et débuter le mélange.

NOTE

Pressez et tenez enfoncée l'une ou l'autre des flèches pour régler plus rapidement le temps de mélange.

NOTE

Le temps maximum du compte à rebours est de 59:59 (cinquante-neuf minutes, cinquante-neuf secondes).

MODE PAUSE

En tout temps durant le mélange, que vous utilisiez le minuteur de compte progressif ou de compte à rebours, vous pouvez tourner le cadran de contrôle de vitesse à la position Pause. Cela éteindra le Batteur et mettra le minuteur en mode pause. Vous pourrez ainsi évaluer la progression du mélange ou ajouter des ingrédients sans altérer le minuteur.

Par exemple, si vous utilisez le minuteur de compte progressif durant le mélange, vous pouvez tourner le cadran de contrôle de vitesse à la position Pause, peu importe la vitesse sélectionnée. Le Batteur s'éteindra et mettra le minuteur en mode pause pour vous permettre d'ajouter des ingrédients. Après quoi, tournez le cadran de contrôle de vitesse à la vitesse désirée et le minuteur reprendra le compte progressif là où il s'est arrêté. Comme deuxième option, vous pouvez réinitialiser le minuteur à 0:00 en tournant le cadran de contrôle de vitesse à la position OFF (Arrêt).

INTERRUPTEUR DE SÛRETÉ DU MOTEUR

Le Batteur est muni d'un interrupteur de sûreté qui éteindra automatiquement l'appareil et le mettra en mode veille si la culasse du moteur est soulevée en tout temps pendant que le moteur tourne.

Pour redémarrer le moteur, abaissez la culasse du moteur en position fermée, tournez le cadran de contrôle de vitesse à n'iimporte quel réglage, puis au réglage présélectionné pour reprendre l'opération. Cette fonction de sécurité permettra à l'appareil de rester inactif et à la culasse du moteur d'être soulevée pendant 5 minutes. Si elle demeure soulevée durant plus de 5 minutes, le compte progressif/à rebours retournera à zéro.
Par contre, si la culasse du moteur est soulevée pendant moins de 5 minutes, le minuteur reprendra son cycle de compte progressif/à rebours. Si la culasse du moteur est soulevée durant plus de 5 minutes, le Batteur s'éteindra et le minuteur retournera à zéro. Pour redémarrer le moteur, tournez d'abord le cadran à la position OFF (Arrêt) puis au réglage requis. Le minuteur redémarrera.

Pour éteindre l'appareil, tournez le cadran à la position OFF (Arrêt) et débranchez-le.

INTERRUPTEUR ÉLECTRONIQUE (SURCHARGE DE COURANT)

Le Batteur est protégé par un interrupteur électronique qui s'activera si le moteur est calé ou surchargé. Cela résulte normalement d'une trop grande quantité d'ingrédients mélangés en même temps. Si le Batteur entre en mode de protection électronique, l'écran ACL affichera E1, l'indicateur de vitesse DEL clignotera et le signal sonore se fera entendre 3 fois.

Si une telle erreur se produit, tournez le cadran de contrôle de vitesse à la position OFF (Arrêt) et débranchez l'appareil.

Retirez un peu d'ingrédients du bol avant de redémarrer le Batteur.

INTERRUPTEUR THERMOSTATIQUE (SURCHARGE DE TEMPÉRATURE)

Le Batteur est équipé d'un dispositif de sécurité autonome qui le protège contre une surcharge du moteur due à un mélange excessif. Dans un tel cas, le Batteur activera automatiquement le dispositif de protection contre la surcharge du moteur et celui-ci s'éteindra immédiatement. L'écran ACL affichera alors E2, l'indicateur de vitesse DEL clignotera et le signal sonore se fera entendre 3 fois.

Si une telle erreur se produit, tournez le cadran de contrôle de vitesse à la position OFF (Arrêt) et débranchez l'appareil. Attendez au moins 15 minutes avant de redémarrer le Batteur.

ENTRETIEN, NETTOYAGE & RANGEMENT

de votre produit de Breville

NETTOYAGE APRÈS USAGE

1. Assurez-vous que le cadran de contrôle de vitesse est en position OFF (Arrêt) et que l'appareil est débranché.
2. Si l'écran verseur est en place, détachez-le et glissez la partie principale hors du bol.
3. Pressez le bouton de dégagement à bascule et, simultanément, soulevez la culasse du moteur à l'aide de la poignée de maintien jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position ouverte.
4. Retirez l'accessoire du moyeu de fixation et retirez le bol de la plaque de serrage (voir les instructions aux pages 57 à 59).
5. Lavez le bol à mélanger, l'écran verseur, la spatule, le fouet racleur, le fouet plat, le fouet à fil et le crochet pétrisseur à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux. Rincez et asséchez en profondeur. Par ailleurs, le bol à mélanger, l'écran verseur, la spatule et les accessoires vont au lave-vaisselle (la spatule et les accessoires sur le plateau supérieur seulement).

NOTE

N'utilisez pas de tampons à récurer abrasifs ou de nettoyants commerciaux pour nettoyer le bol à mélanger, l'écran verseur, la spatule, le fouet racleur, le fouet plat, le fouet à fil ou le crochet pétrisseur, car ils pourraient en égratigner la surface. Assurez-vous également de ne pas immerger les accessoires dans l'eau pour une période de temps prolongée, comme pour plusieurs heures ou toute la nuit, car cela pourrait endommager leur fini.

6. Essuyez la culasse du moteur, le moyeu de fixation et le socle du Batteur avec un chiffon doux et humide, et bien assécher. Enlevez tout excès de nourriture sur le cordon d'alimentation.

NOTE

Ne lavez pas et n'immergez pas la culasse du moteur et le socle du Batteur dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez avec un chiffon doux et humide et asséchez correctement. Ne laissez pas l'eau ou tout autre liquide pénétrer dans le système d'engrenage, car cela pourrait l'endommager.

RANGEMENT

1. Le Batteur doit être rangé en position verticale sur le comptoir ou dans une armoire facile d'accès.
2. Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le cadran de contrôle de vitesse est en position OFF (Arrêt).
3. Insérez le bol à mélanger dans la plaque de serrage du bol et verrouillez-le bien en place.
4. Placez les accessoires à l'intérieur du bol à mélanger.
5. Pressez le bouton de dégagement à bascule et, simultanément, abaissez la culasse du moteur à l'aide de la poignée de maintien jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position fermée.
6. Faites glisser la partie principale de l'écran verseur sur le dessus du bol et attachez-y l'écran verseur.
7. Vous ne devez pour aucune raison retirer la culasse du moteur.

TRUCS ET ASTUCES

pour votre produit de Breville

POUR RÉUSSIR LA PÂTE À PAIN

- Vérifiez les ingrédients et lisez la recette avant d'entreprendre la préparation.
- Mesurez précisément les ingrédients - les mesures de poids sont plus exactes que les mesures de volume.
- Si vous utilisez une tasse à mesurer, il est important que les ingrédients secs ne soient pas trop tassés. Ne tapotez pas la tasse sur le comptoir et ne paquetez pas les ingrédients dans la tasse, sauf si autrement stipulé dans la recette. Arasez avec le côté plat d'un couteau ou une spatule. Si vous mesurez des ingrédients liquides, placez la tasse sur une surface plane et vérifiez à l'oeil si elle est de niveau.
- Utilisez la farine à pain, sauf si stipulé autrement dans la recette.
- Vérifiez la date d'expiration ('meilleur avant') sur les emballages.
- Conservez les aliments déjà entamés dans des contenants hermétiques.
- Gardez les ingrédients à la température de la pièce.
- N'utilisez pas de farines qui ont une teneur en protéines inférieure à 11%.
- N'utilisez pas de vaisselle (tasses, chopes) ou de cuillères de cuisine pour mesurer les ingrédients.
- N'utilisez pas d'eau bouillante ou de liquides.
- N'utilisez pas de farine à levure pour faire du pain au levain, sauf si autrement stipulé dans la recette.
- Si vous résidez en altitude (3,000 pi /900 m ou plus), vous aurez probablement à modifier la quantité de levure indiquée dans la recette.
- Plus il y a d'altitude et moins il y a de pression d'air, donc la levure lèvera plus vite. Réduisez d'un quart la quantité de levure.
- Si la température est chaude et humide, réduisez d'un quart la quantité de levure pour éviter que la pâte ne lève trop.
- La farine peut être altérée par les saisons ou l'entreposage; il est donc approprié de vérifier le ratio eau/farine. Si la pâte est collante, ajoutez de la farine - 1 c. à soupe à la fois. Si elle est trop sèche, ajoutez de l'eau - 1 c. à thé à la fois. Il n'en prendra que quelques minutes à la pâte pour absorber ces ingrédients. La pâte préparée avec un bon ratio eau/farine devrait ressembler à une boule légère et humide au toucher, sans être collante.
- Si vous préparez des petits pains, pesez chacun d'eux pour qu'ils soient bien égaux.

FAIRE GONFLER LA LEVURE

- Les levures utilisées dans les recettes de ce livret sont la levure séche instantanée et la levure sèche active. Vous pouvez cependant les remplacer par la levure fraîche ou pressée, selon la saveur désirée ou certaines contraintes religieuses ou diététiques.
- La levure fraîche ou pressée doit avoir gonflé avant d'être incorporée aux autres ingrédients.
- Utilisez trois quantités de levure fraîche ou pressée pour une quantité de levure sèche stipulée dans la recette.
- Pour faire gonfler la levure: dans un bol de verre, mélangez la quantité de levure pressée à la quantité d'eau chaude stipulée dans la recette, ajoutez 1 c. à thé de sucre et 1 c. à thé de farine. Dissolvez et couvrez de pellicule de plastique. Laissez reposer dans un endroit chaud ((85°F/30°C) environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le mélange commence à bouillonner et à mousser. Utilisez immédiatement.

FAIRE LEVER LA PÂTE AU CHAUD

- Que ce soit lorsqu'elle gonfle ou dans la pâte, la levure a besoin d'être au chaud pour lever.
- Pour que la pâte lève 'au chaud', placez un plat à cuisson sur un bol d'eau chaude, déposez-y la pâte, couvrez avec une pellicule plastique légèrement graissée ou un linge à vaisselle. Assurez-vous que la température de la cuisine est chaude et qu'il n'y a pas de courants d'air. Laissez la pâte lever jusqu'au double de sa grosseur.
- Par ailleurs, vous pouvez placer la pâte dans un bol graissé recouvert d'une pellicule plastique et l' enfournez. Remplissez un bol moyen/grand d'eau bouillante et déposez-le à côté de la pâte. Fermez la porte du four et laisser lever. La chaleur et l'humidité créent un environnement idéal pour faire lever la pâte.

POUR RÉUSSIR VOS PÂTISSERIES

- Vérifiez les ingrédients et lisez la recette avant d'entreprendre la préparation.
- Pesez et mesurez correctement les ingrédients.
- Les ingrédients crus peuvent être variables. Il faudra donc ajuster les autres ingrédients et le temps de cuisson, si nécessaire.
- Préchauffez le four avant de préparer la recette. La température requise sera alors atteinte avant de débuter la cuisson.
- La température et le temps de cuisson peuvent varier d'un four à l'autre. Il faudra donc les ajuster en conséquence. Pour un four muni d'un ventilateur (four à convection) réduisez de 20°F (10°C) la température suggérée dans la recette.
- Pour mélanger, commencez à bas régime et augmentez graduellement à la vitesse recommandée dans la recette, spécialement lorsque vous incorporez des ingrédients secs.
- Lorsque vous battez des blancs d'oeufs, assurez-vous que le fouet à fil et le bol à mélanger sont propres et non graisseux, car cela pourrait gêner l'aération.
- Au lieu de graisser les plats ou plaques de cuisson, utilisez autant que possible du papier de cuisson ou papier parchemin. Cependant, un plat graissé légèrement gardera le papier en place.
- Réchauffez la cuillère à mesurer dans l'eau chaude pour mesurer le sirop de maïs ou le miel.
- Pour battre plus facilement le beurre et le sucre en crème, gardez le beurre à la température de la pièce.
- Gardez la surface de travail et les ingrédients froids lorsque vous manipulez ou roulez la pâte. Le beurre servant à préparer la pâtisserie devrait être gardé au réfrigérateur.
- N'étirez pas la pâte quand vous la roulez, car elle rétrécira à la cuisson. Allez-y de petits coups égaux dans le même sens, sans trop appuyer sur le rouleau à pâte. Si possible, laissez la pâte reposer au réfrigérateur avant la cuisson.
- Les œufs gardés à la température de la pièce prendront plus de volume lorsque battus. Cassez les œufs individuellement dans un autre plat avant de les incorporer aux ingrédients, pour éviter les gâchis.
- Séparez minutieusement les blancs des jaunes d'oeufs pour ne pas y laisser de trace. Les jaunes d'œufs sont adipeux et empêcheront les blancs d'œufs de monter.

TRUCS ET ASTUCES

- Pour enlever les résidus laissés sur le fouet, à fil le bol à mélanger ou les autres ustensiles après le mélange, rincez-les immédiatement à l'eau froide. L'eau chaude fera durcir les œufs et rendra le nettoyage difficile.
- À la fin de la cuisson, vérifiez si le gâteau est cuit en pressant légèrement sur le dessus. S'il rebondit, c'est qu'il est cuit. Vous pouvez aussi insérer un cure-dents au centre du gâteau. S'il en ressort propre, c'est que le gâteau est cuit.
- Pour obtenir des biscuits croustillants, retirez la plaque de cuisson du four et place-la directement sur une grille. Déplacez délicatement les biscuits sur la plaque et laissez-les refroidir complètement.

LES INGRÉDIENTS ESSENTIELS

pour votre produit de Breville

POUR FAIRE LE PAIN

La farine est l'ingrédient le plus important dans la préparation du pain. Elle nourrit la levure et donne de la structure au pain. Si on la mélange à l'eau, les protéines contenues forment le gluten, ce réseau de fils élastiques qui capte les gaz produits par la levure. Ce procédé augmente à mesure que la pâte est pétrie et fournit la structure nécessaire pour donner au pain son poids et sa forme.

La farine de blé blanche (aussi appelée farine de boulangerie ou farine à pain) ou la farine tout usage peuvent être utilisées. Bien que la farine tout usage soit facilement disponible, les farines contenant au moins 11% de protéines donneront de meilleurs résultats. Pour cette raison, les recettes de ce livret sont faites à partir de farines contenant 11% de protéines. Le contenu est généralement indiqué sur l'emballage. N'utilisez pas de farine tamisée ou de farine à levure pour faire du pain, sauf si autrement stipulé dans la recette.

NOTE

Si vous utilisez une farine tout usage ou faible en protéines, moulue sur pierre ou de blé entier, ajoutez de la farine de gluten pour améliorer la qualité du pain.

FARINE À PAIN OU DE BOULANGERIE

Plusieurs marques de farine à pain ou de boulangerie sont disponibles au pays. Ces farines blanches sont riches en protéines, avec une teneur de 11%.

La farine de blé entier contient le son, le germe et la farine du grain de blé. Bien que le pain fait avec cette farine soit plus riche en fibres, le pain sera plus lourd. Vous pouvez l'alléger en remplaçant 1 tasse de farine de blé entier par la farine à pain blanche.

La farine de seigle est populaire dans la fabrication du pain, mais est faible en protéines. Il est donc important de la mélanger à la farine à pain blanche pour s'assurer que le pain lève. La farine de seigle est utilisée traditionnellement dans les pains Pumpernickel et les pains noirs.

La farine de gluten est faite à partir du gluten extrait du grain de blé. Ajouter de la farine de gluten peut améliorer la structure et la qualité du pain, si vous utilisez de la farine faible en protéines, tout usage, moulue sur pierre ou de blé entier.

Les améliorants de fermentation sont disponibles dans toutes les boutiques spécialisées. Les ingrédients qu'ils contiennent sont habituellement un acide alimentaire comme l'acide ascorbique (amylase) extrait de la farine de blé. Ajouter un améliorant de fermentation renforcera la pâte et donnera un pain plus volumineux, de texture légère et avec de bonnes propriétés de conservation. Une simple tablette de vitamine C écrasée que l'on ajoute aux ingrédients secs peut servir d'améliorant de fermentation.

Le sucre apporte la douceur et la saveur au pain, fait brunir la croûte et nourrit la levure. Les sucres blancs et bruns, le miel et le sirop de maïs conviennent parfaitement au pain. Si vous utilisez du miel ou du sirop de maïs, ils seront considérés comme liquide additionnel. Nous avons essayé avec succès le Splenda faible en calories, comme substitut du sucre.

Le lait en poudre et les produits laitiers améliorent la saveur et augmentent les valeurs nutritives du pain. Le lait en poudre est pratique et facile à utiliser (conservez dans un récipient hermétique au réfrigérateur).

Le lait en poudre faible en gras ou écrémé peut donner de bons résultats. Le lait de soya en poudre peut également être utilisé, mais donne un pain plus dense. Le lait ne doit pas être remplacé, sauf si autrement stipulé dans la recette.

LES INGRÉDIENTS ESSENTIELS

Le sel est un ingrédient important dans la fabrication du pain. Il favorise l'absorption de l'eau, améliore le pétrissage, accentue le développement de gluten et contrôle la fermentation de la levure. Il en résultera un pain bien formé, de structure granulaire moyenne, avec une croûte colorée et savoureuse et de bonnes propriétés de conservation. Comme le sel empêche le pain de lever, soyez très précis dans vos mesures.

Les gras ajoutent de la saveur au pain et retiennent l'humidité. Les huiles végétales comme la carthame, le tournesol, le canola, etc. peuvent être utilisées. Vous pouvez remplacer l'huile par le beurre ou la margarine dans les recettes, mais la croûte sera légèrement jaunâtre.

La levure est utilisée pour faire lever le pain et requiert du liquide, du sucre et de la chaleur pour grossir et lever. La levure sèche a été utilisée dans certaines recettes de ce livret d'instructions. Avant d'utiliser les levures sèches, vérifiez toujours la date d'expiration sur l'étiquette, car la levure éventée empêchera le pain de lever.

L'eau est utilisée dans presque toutes les recettes de pain. Si votre eau est froide ou vient du réfrigérateur, laissez-la reposer à la température de la pièce. L'eau trop froide ou trop chaude empêchera la levure de s'activer.

Les œufs peuvent être utilisés dans certaines recettes. Ils contiennent du liquide, aident le pain à lever et augmente sa valeur nutritive. Ils ajoutent de la saveur et de la légèreté à la croûte et sont généralement utilisés pour les pains sucrés.

D'autres ingrédients comme les fruits, les noix, les brisures de chocolat, etc. qui doivent demeurer entiers dans le pain, doivent être en suspension dans la pâte. Ils doivent être ajoutés graduellement pendant le pétrissage et avant que la pâte ne lève pour la première fois.

POUR FAIRE LES GÂTEAUX ET LES PÂTISSERIES

La farine utilisée pour préparer les gâteaux et les pâtisseries, qu'elle soit blanche, à levure ou de blé entier, devrait être plus faible en protéines (gluten) que la farine utilisée pour faire le pain.

La farine blanche est faible en protéines (gluten) et donne une texture plus légère aux gâteaux, muffins, pâtisseries, scones et crêpes.

La farine à levure est un mélange de farine tout usage et d'agents de levure comme la poudre à pâte. Elle peut être utilisée pour remplacer la farine tout usage et la poudre à pâte dans certaines recettes. Pour obtenir 1 tasse de farine à levure, incorporez 2 c. à thé de poudre à pâte à 1 tasse de farine tout usage.

La farine de blé entier contient plusieurs éléments du grain de blé entier - farine, son et germe - et peut être utilisée dans les muffins, les pains et les croûtes à tarte. Cependant, la texture en sera plus dense.

La farine de maïs est extraite du maïs et est utilisée pour donner une texture plus délicate à certains aliments. Elle peut également être utilisée comme féculent pour lier les sauces ou les desserts.

La farine de riz est dérivée du riz et sert à alléger la texture de certains aliments, comme les biscuits sablés.

La poudre à pâte est un mélange de crème de tartre et de bicarbonate de soude et sert d'agent levant dans les pâtisseries.

Le bicarbonate de soude, ou levure chimique, est un des constituants de la poudre à pâte et peut être utilisé comme agent levant supplémentaire ou pour colorer certaines pâtisseries.

Le beurre donnera un goût particulier et une texture plus légère aux pâtisseries. La margarine peut remplacer le beurre et donnera des résultats similaires. L'huile peut également être utilisée pour remplacer le beurre, mais la texture et la saveur seront différentes - une quantité d'huile équivaut à ¾ d'une quantité de beurre.

Les œufs à la température de la pièce donneront plus de volume aux gâteaux et aux mousses.

Le lait entier est recommandé, sauf si stipulé autrement dans la recette. Le lait faible en matières grasses ou écrémé peut être utilisé mais donnera une texture et une saveur différentes.

Le sucre (granulé) donne de la saveur, de la texture et de la couleur aux pâtisseries. Le sucre en poudre et le sucre super fin sont souvent utilisés en pâtisserie, car ils se dissolvent plus facilement lorsque battu en crème avec le beurre. Le sucre brun est également facile à dissoudre et peut être utilisé pour varier la saveur et la texture des aliments. Les gros cristaux de sucre brut se dissolvent plus lentement et peuvent servir à la préparation de muffins.

MÉLANGE	FONCTION	DURÉE APPROXIMATIVE
Beurre et sucre	Battre en crème	3-4 min (ou jusqu'à texture légère et crémeuse)
Pâte à tarte/crumble	Mélanger/travailler la farine et le beurre pour la pâte à tarte ou le crumble Ajouter des ingrédients liquides pour la pâte à tarte	50-60 sec (ou jusqu'à texture de chapelure grossière) 20-30 sec (ou jusqu'à ce que les ingrédients commencent à prendre)
Mélanges à gâteau ou à muffins	Incorporer les ingrédients secs et liquides	30-40 sec (ou jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mélangés)
Mélanges à biscuits	Incorporer les ingrédients secs et liquides	30-40 sec (ou jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés)
Pâte à crêpe légère	Incorporer les ingrédients secs et liquides	40-50 sec (ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux)
Glaçage	Incorporer les ingrédients secs et liquides	30-40 sec (ou jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mélangés)
Glaçage/glace	Battre le beurre en crème Mélanger le sucre à glacer, le beurre et les ingrédients liquides	1-2 min (ou jusqu'à consistance crémeuse) 50-60 sec (ou jusqu'à texture légère et aérée)

QUESTION	TRUC
Choix des accessoires	Utilisez le Batteur pour tous genres de mélanges. Utilisez le fouet à fil pour fouetter ou aérer les mélanges. Utilisez le crochet pétrisseur pour pétrir la pâte à pain.
Réglages de vitesse	Consultez le tableau pour sélectionner la vitesse requise pour une recette donnée. Débutez à la plus basse vitesse pour ensuite l'augmenter au maximum, afin de prévenir les éclaboussures.
Malaxage	Mélangez selon le temps prescrit dans la recette, sans plus. Si un objet, comme une cuillère ou une spatule, tombe dans le bol durant le mélange, éteignez immédiatement l'appareil, débranchez-le et retirez l'objet en question.
Blancs d'œufs	Assurez-vous que le fouet à fil et le bol sont complètement secs et propres avant l'usage - la moindre quantité de gras ou de jaune d'œuf empêchera les blancs d'œufs de monter en neige
Pâte à pain	Ajoutez les ingrédients liquides aux ingrédients secs. Utilisez le réglage FOLD/KNEAD pour pétrir et former une boule de pâte. NE METTEZ PAS les mains près du crochet pétrisseur durant l'opération

POIDS & MESURES

Pour des résultats précis et consistants, pesez et mesurez minutieusement les ingrédients. Les recettes de ce livret ont été développées en utilisant les mesures impériales et métriques.

MESURES IMPÉRIALES	MÉTRIQUES
1 c. à thé	5 ml
1 c. à soupe	15 ml
1 tasse	240 ml

BALANCE DE CUISINE MÉTRIQUE

Pour des résultats consistants, nous favorisons l'usage d'une balance de cuisine métrique pour peser les ingrédients, car elle est plus précise qu'une tasse à mesurer.

Mettez le contenant sur la balance que vous mettrez ensuite à zéro (Tare), puis ajoutez les ingrédients jusqu'à l'obtention du poids désiré.

TASSE ET CUILLÈRE À MESURER

Si vous utilisez une tasse à mesurer graduée, il est important d'ajouter les ingrédients secs à la cuillère. Ne tapotez pas la tasse sur le comptoir et ne tassez pas les ingrédients dans la tasse, à moins d'indication contraire. Arasez le dessus de la tasse avec un couteau. Faites de même pour les cuillères à mesurer, en utilisant un couteau droit ou une spatule.

TASSE À MESURER MÉTRIQUE POUR LIQUIDES

Si vous utilisez une tasse à mesurer graduée, placez-la sur une surface plane et vérifiez le niveau à l'oeil.

NOTE

En général, l'eau pèse autant en grammes qu'elle mesure en mililitres.

DÉTAILS DES TEMPÉRATURES DU FOUR RÉGLAGES DU THERMOSTAT	FOUR ÉLECTRIQUE		FOUR AU GAZ	
	°C	°F	°C	°F
Très basse	120	250	120	250
Basse	150	300	150	300
Moyenne basse	170	325	160	325
Moyenne	180	350	180	350
Moyenne élevée	200	400	190	375
Élevée	220	425	200	400
Très élevée	230	450	230	450

NOTE

Si vous utilisez un four à convection, abaissez la température de 15-20°. Vérifiez aussi les recettes incluses dans ce livret.

GUIDE DE DÉPANNAGE

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
Le Batteur ne fonctionne pas	• Vérifiez si la fiche est bien branchée dans la prise murale. • Branchez la fiche dans une prise murale indépendante. • Branchez la fiche dans une autre prise murale. • Réinitialisez le disjoncteur, si nécessaire. • Par mesure de précaution, le Batteur est muni d'un interrupteur thermostatique. En cas de surchauffe importante, le Batter s'éteindra automatiquement pour ne pas endommager le moteur. Laisser refroidir le moteur assez longtemps avant de redémarrer le Batteur.
Je ne peux régler le temps du minuteur de compte à rebours	• Assurez-vous que le cadran de contrôle de vitesse est en position OFF (Arrêt) avant de régler le minuteur de compte à rebours.
Le Batteur s'éteint soudainement et l'affichage 'E1' (erreur) clignote sur l'écran ACL	• Le Batteur est protégé par un interrupteur électronique qui s'activera si le moteur est calé ou surchargé. Cela résulte normalement d'une trop grande quantité d'ingrédients mélangés en même temps. Si le Batteur entre en mode de protection électronique, l'écran ACL affichera 'E1', l'indicateur de vitesse DEL clignotera et le signal sonore se fera entendre 3 fois. • Tournez le cadran de contrôle de vitesse à la position OFF (Arrêt) et débranchez l'appareil. Retirez un peu d'ingrédients du bol avant de redémarrer le Batteur.
Le Batteur s'éteint soudainement et l'affichage 'E2' (erreur) clignote sur l'écran ACL.	• Le Batteur est équipé d'un dispositif de réenclenchement automatique automatique qui le protège contre la surchauffe du moteur due à un mélange excessif. Dans un tel cas, le Batteur activera automatiquement le dispositif de protection contre la surchauffe et le moteur s'éteindra immédiatement. L'écran ACL affichera alors 'E2', l'indicateur de vitesse DEL clignotera et le signal sonore se fera entendre 3 fois. • Tournez le cadran de contrôle de vitesse à la position OFF (Arrêt) et débranchez l'appareil. Attendez au moins 15 minutes avant de redémarrer le Batteur.
Un bruit se fait entendre quand le fouet racleur fonctionne	• Lorsque les ingrédients sont dans le bol, le fouet racleur peut faire entendre un léger bruit, car il racle les parois et le fond du bol. Cela est normal et ne cause aucun problème. Cependant, ne faites pas fonctioner le Batteur assemblé avec le fouet racleur si le bol est vide, car un bruit de frottement intense se fera entendre.

RECETTES

SABLÉS AU CITRON

Environ 22

INGRÉDIENTS

225 g (2 bâtonnets) de beurre, ramolli
100 g (½ tasse) de sucre super fin
1 c. à soupe de zeste de citron finement râpé
300 g (2¼ tasses) de farine tout usage

GLAÇAGE

100 g (1 tasse) de sucre en poudre, tamisé
1 c. à soupe de jus de citron
1 c. à thé de lait ou eau

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 300°F (150°C). Tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin.
2. Assembler le fouet racleur au Batteur. Dans le bol à mélanger, mettre le beurre, le sucre et le zeste de citron.
3. Régler le Batteur à la vitesse LIGHT MIX et mélanger les ingrédients. Augmentez graduellement la vitesse à CREAM/BEAT et battre environ 5 minutes ou jusqu'à blanchiment.
4. Réduire à la vitesse LIGHT MIX et incorporer graduellement la farine, puis augmenter légèrement la vitesse et mélanger durant 30 secondes.
5. Pétrir légèrement la pâte sur une surface plate.

TIP

Il ne devrait pas être nécessaire de fariner la surface de travail, vu l'onctuosité de la pâte, mais si celle-ci est très collante, fariner légèrement la surface.

6. Fariner légèrement un rouleau à pâtisserie et abaisser la pâte à ¾ po (2 cm) d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce de 2 po (5 cm) de diamètre, découper des rondelles et les déposer sur les plaques à biscuits. Remodeler la pâte de façon à obtenir le plus de rondelles possible. Réfrigérer 15 minutes.
7. Cuire les biscuits dans le four préchauffé environ 25-30 minutes ou jusqu'à consistance ferme. Laisser les biscuits reposer sur les plaques durant 5 minutes avant de les transférer sur une grille. Une fois les biscuits refroidis, garnir de glaçage.
8. Pour préparer la glace : dans un petit bol, mélanger le sucre en poudre, le jus de citron et l'eau. Si la préparation est trop épaisse, ajouter ¼-½ c. à thé d'eau. Transférer à la cuillère dans un sac ziplock. Couper un coin du sac pour laisser passer un filet de glaçage. Garnir.

BISCUITS AU PAIN D'ÉPICES

30–40 biscuits

INGRÉDIENTS

170 g (1½ bâtonnet) de cubes de beurre
110 g (½ tasse) de cassonade bien tassée
½ c. à thé de sel
300 g (1 tasse) de mélasse
2 ½ c. à thé de gingembre moulu
1 c. à thé de clous de girofle moulus
1 c. à thé de cannelle moulue
1 c. à thé de muscade moulue
390 g (3 tasses) de farine tout usage
½ c. à thé de bicarbonate de soude

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 350° F (180°C). Tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin.
2. Assembler le fouet racleur au Batteur. Dans le bol à mélanger, ajouter le beurre, le sucre, le sel, la mélasse et les épices. Régler le Batteur à la vitesse CREAM/BEAT et battre 1 minutes.
3. Réduire à la vitesse FOLD/KNEAD, incorporer le reste des ingrédients et mélanger jusqu'à la formation d'une pâte épaisse.
4. Déposer la pâte sur une surface farinée et abaisser à 1/8 po (5 mm) d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce, découper les biscuits et les mettre sur les plaques à biscuits.
5. Cuire environ 13–15 minutes. Laisser les biscuits reposer 5 minutes avant de les transférer sur une grille. Répéter l'opération avec le reste de la pâte.
6. Décorer les biscuits avec la glace royale (voir recette).

TIP

Pour préparer une maison en pain d'épice, doubler la recette. Il est recommandé d'utiliser le batteur plat pour ce faire.

BISCUITS AU CARAMEL, CHOCOLAT ET BEURRE D'ARACHIDES

36 biscuits

INGRÉDIENTS

113 g (1 bâtonnet) de beurre, ramolli
240 g (1 tasse) de beurre d'arachides croquant
220 g (1 tasse) de cassonade bien tassée
1 œuf
230 g (1 ¾ tasse) de farine tout usage
½ c. à thé de poudre à pâte
70 g (½ tasse) d'arachides grillées salées, hachées
95 g (½ tasse) de brisures de caramel & chocolat (voir note)

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 300°F (150°C). Tapisser deux plaques à biscuits de papier parchemin.
2. Assembler le fouet racleur au Batteur. Dans le bol à mélanger, mettre le beurre, le beurre d'arachides et la cassonade.
3. Régler le Batteur à la vitesse LIGHT/MIX et mélanger 30 secondes. Augmentez la vitesse à CREAM/BEAT et battre environ 2 minutes ou jusqu'à blanchiment et consistance crémeuse.
4. Réduire à la vitesse LIGHT MIX, incorporer l'œuf et battre 30 secondes. Tamiser la farine et la poudre à pâte et les incorporer au mélange. Battre à la vitesse FOLD/KNEAD environ 30 secondes ou jusqu'à consistance homogène.
5. Retirer le bol du Batteur et incorporer les arachides et les brisures de chocolat & caramel. À l'aide d'une cuillère à soupe, façonner des boules. Déposer sur les plaques à biscuits, sans trop serrer, et les aplatir à ¾ po d'épaisseur. Cuire 15–18 minutes ou jusqu'à coloration. Laisser les biscuits reposer 5 minutes sur les plaques avant de les transférer sur une grille. Répéter l'opération avec le reste du mélange.

NOTE

Les brisures de caramel & chocolat sont disponibles dans les supermarchés. Vous pouvez les remplacer par des brisures de chocolat blanc, au lait ou noir.

CUPCAKES AU FROMAGE ET BISCUITS OREO

24 cupcakes

INGRÉDIENTS

1 ½ paquet (58) de biscuits Oreo
226 g (2 bâtonnetsg) de beurre, coupés en cubes
2 paquets de 453 g (8oz) de fromage à la crème coupé en cubes
200 g (1 tasse) de sucre
1 c. à thé d'extrait de vanille
4 gros œufs légèrement battus
120 ml (½ tasse) de crème à fouetter
Une pincée de sel de mer
Tous les ingrédients doivent être à la température de la pièce

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 275°F (135°C).
2. Mettre tous les biscuits Oreo dans le bol du Batteur et mélangeur jusqu'à consistance de chapelure.
3. Retirer 1/3 de la chapelure et réserver pour usage ultérieur. Mettre les cubes de beurre et le reste de la chapelure dans le bol à mélanger et battre jusqu'à consistance de pâte.
4. Insérer les caissettes à muffins dans un moule à 12 muffins et répartir la pâte dans les moules (environ 1 c. à soupe chacun). Presser la pâte uniformément au fond des moules à environ ¼ po d'épaisseur pour former la croute des cupcakes. Réfrigérer pendant la préparation des autres ingrédients.
5. Dans le bol à mélanger, ajouter le fromage à la crème, le sucre, la vanille et 2 c. à soupe de chapelure Oreo et battre à la vitesse CREAM/BEAT jusqu'à consistance onctueuse.
6. Réduire la vitesse à LIGHT MIX et incorporer la crème à fouetter, le sel et les œufs (un à la fois). Ne pas trop battre.
7. Retirer les moules du réfrigérateur et les remplir du mélange jusqu'au rebord.
8. Cuire au four 20–22 minutes (tourner le moule à mi-cuisson) jusqu'à ce que le centre soit presque pris. Éteindre le four et laisser les cupcakes refroidir (cela les empêchera de craqueler). Retirer du four et saupoudrer de chapelure. Réfrigérer au moins 3 heures avant de servir.

CUPCAKES RED VELVET

20 cupcakes

INGRÉDIENTS

360 g (2¾ tasses) de farine tout usage
25 g (¼ tasse) de poudre de cacao
1½ c. à thé de poudre à pâte
¼ c. à thé de sel
170 g (1½ bâtonnet) de beurre ramolli
295 g (1½ tasse) de sucre super fin
2 œufs
180 g (¾ tasse) de crème sure
1 c. à soupe de colorant alimentaire naturel rouge
120 ml (½ tasse) de lait de beurre
½ c. à thé de bicarbonate de soude
1 c. à thé de vinaigre blanc
Glaçage au fromage à la crème, pour décorer

Glaçage au fromage à la crème
2 c. à soupe (30 g) de beurre, ramolli
226 g (8oz) de fromage à la crème, ramolli
½ c. à thé d'extrait de vanille
205 g (2 tasses) de sucre en poudre, tamisé

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C). Insérer les caissettes à muffins dans un moule à 12 muffins d'une capacité de 1/3 tasse chacun.
2. Tamiser la farine, la poudre de cacao, la poudre à pâte et le sel sur une feuille de papier parchemin.
3. Assembler le fouet racleur au Batteur. Mettre le beurre et le sucre dans le bol à mélanger. Battre à la vitesse LIGHT MIX durant 1 minute, puis augmenter à la vitesse CREAM/BEAT et battre 2 minutes ou jusqu'à blanchiment et consistance crémeuse.
4. Régler le Batteur à la vitesse LIGHT MIX. Incorporer les œufs, un à la fois, et la crème sure. Mélanger le colorant alimentaire au lait et en verser la moitié dans le mélange. Incorporer la moitié du mélange de farine, puis répéter avec le reste de lait et de farine. Régler le Batteur la vitesse FOLD/KNEAD, mélanger le bicarbonate de soude et le vinaigre et incorporer au mélange. Battre 20 secondes.
5. Remplir à la cuillère chacun des moules aux 2/3. Cuire 20–25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser reposer dans les moules 5 minutes puis transférer sur une grille pour refroidir complètement.
6. Pour le glaçage : assembler le batteur-racleur. Dans le bol à mélanger, mettre le beurre, le fromage à la crème et la vanille et battre à la vitesse CREAM/BEAT 2–3 minutes jusqu'à consistance crémeuse. Réduire la vitesse à FOLD/KNEAD et ajouter le sucre en poudre, une cuillerée à la fois, jusqu'à épaississement. Napper sur les cupcakes et servir.

CUPCAKES AUX FRAMBOISES

12 cupcakes

INGRÉDIENTS

220 g (1¾ tasse) de farine à levure
113 g (1 bâtonnet) de beurre non salé, fondu et tiédi
150 g (¾ tasse) de sucre super fin
170 ml (⅔ tasse) de lait
2 gros œufs, légèrement battus
½ c. à thé d'extrait de vanille
1 tasse de framboises fraîches ou surgelées
Glaçage crémeux au beurre, pour servir

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C). Insérer les caissettes à muffins dans un moule à 12 muffins.
2. Assembler le fouet racleur au Batteur. Mettre le beurre et le sucre dans le bol à mélanger et battre à la vitesse CREAM/BEAT durant 1 minute. Ajouter la vanille et les œufs, un à la fois. Réduire à la vitesse à FOLD/KNEAD et ajouter la moitié du lait. Incorporer la moitié de la farine et répéter l'opération avec le reste du lait et de la farine. Ne pas trop battre. Ajouter les framboises et plier une fois.
3. Répartir la préparation dans les caissettes à muffins et cuire environ 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Transférer sur une grille et laisser refroidir.
4. Une fois refroidis, napper de glaçage au fromage à la crème ou au beurre.

TIP

Si vous utilisez des framboises surgelées, les décongeler au préalable sur un essuie-tout.

CRÊPES À LA RICOTTA

6-8 crêpes

INGRÉDIENTS

3 gros œufs, séparés
2 c. à soupe de sucre super fin
200 g (7oz) de ricotta fraîche
120 ml (½ tasse) de lait
95 g (¾ tasse) de farine à levure
1½ c. à thé de poudre à pâte
Beurre non salé, pour graisser
Petites baies, pour servir
Sirop d'érable, pour servir

MARCHE À SUIVRE

1. Assembler le fouet à fil au Batteur et régler la vitesse à AERATE/WHIP. Dans le bol à mélanger, monter les blancs d'œufs en neige jusqu'à la formation de pics souples. Incorporer le sucre et battre 1 minute. Transférer le tout dans un autre bol.
2. Mettre les jaunes d'œufs, la ricotta et le lait dans le bol à mélanger. Toujours avec le fouet à fil en place, régler la vitesse à CREAM/BEAT et bien mélanger. Réduire la vitesse, incorporer la farine tamisée avec la poudre à pâte et bien mélanger. Incorporer la mousse de blancs d'œufs et mélanger légèrement à la vitesse FOLD/KNEAD.
3. Chauffer une poêle à frire à fond épais ou une plaque chauffante à feu doux à moyen. Beurrer légèrement.
4. Verser environ 2 c. à soupe rases de la pâte à crêpe dans la poêle et cuire des deux côtés jusqu'à coloration.
5. Servir avec des bleuets frais et du sirop d'érable.

TIP

Pour les crêpes aux baies, verser la pâte dans la poêle et ajouter les petits fruits avant de la retourner et cuire l'autre côté.

GÂTEAU GLACÉ AUX AGRUMES ET GRAINES DE PAVOT

16 portions

INGRÉDIENTS

165 ml (⅔ tasse) de lait
½ tasse de graines de pavot
226 g (2 bâtonnets) de beurre, ramolli
295 g (1½ tasse) de sucre super fin
1½ c. à soupe de zeste d'orange, finement râpé
1 c. à soupe de zeste de lime, finement râpé
1 c. à thé d'extrait de vanille
4 gros œufs
250 g (2 tasses) de farine à levure

Glaçage

2 c. à thé de zest d'orange
120 ml (½ tasse) de jus d'orange
120 ml (½ tasse) de jus de citron
200 g (1 tasse) de sucre super fin

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer un four conventionnel à 350°F (180°C) ou à convection à 325° F (160°C). Graisser et tapisser de papier parchemin un moule à gâteau de 9 po (23 cm).
2. Dans un petit bol, mélanger le lait et les graines de pavot et laisser tremper 10 minutes.
3. Assembler le fouet racleur au Batteur et régler la vitesse à CREAM/BEAT. Dans le bol à mélanger, battre le beurre, le sucre, les zeste d'orange et de lime jusqu'à consistance légère.
4. Ajouter les œufs, un à la fois, et bien battre entre chaque addition.
5. Réduire la vitesse à LIGHT MIX et ajouter, en 2 portions, le mélange de farine et graines de pavot. Mélanger légèrement.
6. Verser la préparation dans le moule préparé et cuire au four environ 1 heure 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre.
7. Préparer la glace : dans un petit chaudron, chauffer les zestes, les jus d'agrumes et le sucre jusqu'à dissolution du sucre. Porter à ébullition et laisser mijoter 2 minutes.
8. Transférer le gâteau sur une grille reposant sur une plaque à biscuits. À l'aide d'une fine brochette de bois, percer des trous dans le gâteau et y verser le sirop chaud.

GÂTEAU À L'ORANGE ET À LA CRÈME SURE

8 portions

INGREDIENTS

1 orange navel (zeste finement râpé et jus)
150 g (1 bâtonnet de beurre plus 2 c. à soupe) de beurre, ramolli
150 g (⅔ tasse) de sucre super fin
2 c. à soupe de marmelade à l'orange
3 gros œufs
160 g (⅔ tasse) de crème sure légère
185 g (1½ tasse) de farine à levure
35 g (¼ tasse) de farine tout usage

Glace
100 g (1 tasse) de sucre en poudre
Le jus d'orange réservé
Crème fouettée, pour servir

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à convection à 350°F (180°C). Graisser et tapisser de papier parchemin le fond et les côtés d'un moule rond de 8 po (20 cm).
2. Assembler le fouet racleur au Batteur. Dans le bol à mélanger, battre le zeste d'orange, le beurre, le sucre super fin et la marmelade à l'orange à la vitesse LIGHT MIX durant 1 minute, puis augmenter la vitesse à CREAM/BEAT et battre 2 minutes jusqu'à blanchiment et consistance crémeuse.
3. À la vitesse LIGHT MIX, battre les œufs, un à la fois, et la crème sure durant 20 secondes. Tamiser les farines ensemble et incorporer au mélange. Mélanger à la vitesse FOLD/KNEAD durant 30–45 secondes ou jusqu'à consistance onctueuse.
4. Cuire 50–55 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser le gâteau reposer 15 minutes dans le moule, puis le transférer sur une grille pour refroidir.
5. Préparer la glace : dans une petite casserole, chauffer à feu moyen le sucre en poudre et le jus d'orange. Remuer jusqu'à consistance lisse et crémeuse. Verser la glace sur le gâteau et laisser prendre. Si désiré, garnir de tranches d'orange glacées.
6. Tranches d'orange glacées : dans une petite casserole, chauffer à feu moyen ¾ tasse de sucre granulé et ½ tasse (120 ml) d'eau et remuer jusqu'à dissolution du sucre. Parer les extrémités d'une orange navel, la couper en deux et faire de minces tranches. Mettre les tranches d'orange dans la casserole et laisser mijoter lentement à feu moyen-doux durant 10 minutes ou jusqu'à ce que l'écorce soit tendre. Laisser refroidir dans le sirop, égoutter et laisser sécher sur une grille durant 1 heure.

GÂTEAU AUX BANANES ET GLAÇAGE AU CITRON

10 portions

INGRÉDIENTS

200 g (1¾ bâtonnet) de beurre, à la température de la pièce
295 g (1½ tasse) de sucre super fin
2 gros œufs
1½ tasse de bananes (environ 3 grosses) très mures
125 ml (½ tasse) de lait de beurre
1 c. à thé d'extrait de vanille
280 g (2¼ tasses) de farine à levure
1 c. à thé de cannelle moulue

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C). Graisser et tapisser de papier parchemin le fond et les côtés d'un moule rond de 9 po (23 cm).
2. Assembler le fouet racleur au Batteur. Dans le bol à mélanger, battre le beurre et le sucre à la CREAM/BEAT environ 1 minute. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant entre chaque addition. Ajouter les bananes et la vanille et bien mélanger.
3. Réduire la vitesse à FOLD/KNEAD. Ajouter la moitié du lait de beurre et la moitié de la farine tamisée avec la cannelle. Répéter avec le reste du lait et du mélange de farine. Mélanger légèrement.
4. Verser la préparation dans le moule et cuire environ 60 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre.
5. Laisser le gâteau refroidir 5 minutes, puis le transférer sur une grille pour refroidir complètement.
6. Servir avec du glaçage au citron.

GÂTEAU AUX CAROTTES DE NANA

10 portions

INGRÉDIENTS

226 g (2 bâtonnets) de beurre, ramolli
295 g (1½ tasse) de sucre super fin
3 gros œufs
250 g (2 tasses) de farine de levure
2 c. à thé de cannelle moulue
1 c. à thé de bicarbonate de soude
175 ml (¾ tasse) de lait de beurre
1 tasse de noix de coco râpée (légèrement grillée et écrasée)
2 tasses de carottes (3 environ) finement râpées
1 boîte de 440 g (15 oz) d'ananas broyés, égouttés
1 tasse de noix hachées
Glaçage au fromage à la crème

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C). Graisser et tapisser de papier parchemin le fond et les côtés d'un moule rond de 9 po (23 cm).
2. Assembler le fouet racleur au Batteur. Dans le bol à mélanger, battre le beurre et le sucre à la vitesse CREAM/BEAT environ 1 minute pour bien mélanger.

NOTE

Vu la quantité considérable de beurre et de sucre, ces ingrédients peuvent déborder du fouet racleur. Il faudra les pousser vers le bas.

3. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien entre chaque addition.
4. Réduire la vitesse à FOLD/KNEAD et ajouter la farine tamisée avec la cannelle et le bicarbonate de soude, puis la moitié du lait de beurre. Incorporer la moitié de la noix de coco et répéter avec le reste du lait de beurre et du mélange de noix de coco. Mélanger légèrement. Finalement, à la même vitesse, incorporer délicatement les carottes, l'ananas et les noix.
5. Verser la préparation dans le moule préparé et cuire environ 1 heure 5 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre.
6. Laisser le gâteau refroidir 5 minutes dans le moule, puis le transférer sur une grille pour refroidir complètement.
7. Une fois le gâteau refroidi, le napper de glaçage au fromage à la crème.

GÂTEAU ÉPONGE AVEC CONFITURE ET CRÈME

8 portions

INGRÉDIENTS

100 g (⅔ tasse) de farine de froment de blé
40 g (⅓ tasse) de farine de levure
1 c. à thé de crème de tartre
4 gros œufs
150 g (¾ tasse) de sucre super fin
300 ml (1 ⅓ tasse) de crème épaisse
½ tasse de confiture de fraises, réchauffée légèrement
6-8 fraises fraîches, tranchées finement
Sucre en poudre, pour servir

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à convection à 350°F (180°C). Graisser et tapisser de papier parchemin le fond et les côtés de 2 moules ronds de 8 po (20 cm.
2. Tamiser à deux reprises les farines et la crème de tartre sur une feuille de papier parchemin. Réserver.
3. Assembler le fouet à fil au Batteur. Dans le bol à mélanger, fouetter les œufs et le sucre à la vitesse AERATE/WHIP environ 10 minutes ou jusqu'à consistance très épaisse.
4. Retirer le bol du Batteur et tamiser une troisième fois la farine sur le mélange d'œufs. À l'aide du fouet à fil, plier délicatement la farine dans le mélange d'œufs, sans trop mélanger.
5. Répartir la préparation également dans les moules. Cuire environ 17–18 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau rebondisse lorsque pressé au centre.
6. Laisser les gâteaux reposer 5 minutes dans les moules, puis les transférer sur une grille pour refroidir complètement.
7. Une fois les gâteaux refroidis, assembler le fouet à fil verser la crème dans le bol à mélanger. Fouetter à la vitesse CREAM/BEAT environ 1 minute ou jusqu'à consistance ferme. Étaler la confiture chaude, les fraises fraîches et la crème fouettée sur un des gâteaux, puis y déposer l'autre gâteau. Saupoudrer de sucre à glacer et servir avec le reste de la crème fouettée.

GÂTEAU AU CHOCOLAT

10 portions

INGRÉDIENTS

200 g (7 oz) de chocolat noir de qualité, fondu
200 g (1¾ bâtonnet) de beurre, ramolli
200 g (1 tasse) de sucre super fin
1 c. à thé d'extrait de vanille
2 gros œufs
190 g (1½ tasse) de farine de levure
20 g (¼ tasse) de poudre de cacao
300 ml (1¼ tasse) de lait de beurre
Servir avec une ganache au chocolat

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C). Graisser et tapisser de papier parchemin le fond et les côtés d'un moule à gâteau rond de 9 po (23 cm).
2. Faire fondre le chocolat dans un bain-marie et réserver.
3. Assembler le fouet racleur au Batteur. Dans le bol du mélangeur, tourner lentement le cadran à la vitesse CREAM/BEAT et battre le beurre, le sucre et la vanille jusqu'à consistance légère. Ajouter les œufs, un à la fois, et battre pour bien mélanger. Incorporer le chocolat fondu et bien mélanger.
4. Réduire la vitesse à FOLD/KNEAD et ajouter les ingrédients secs tamisés et le lait de beurre, en deux portions. Verser la préparation dans les moules et cuire environ 1 heure 10 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre.
5. Laisser le gâteau reposer 5 minutes dans le moule, puis le transférer sur une grille pour refroidir complètement.
6. Servir avec une ganache au chocolat.

PAVLOVAS AVEC SAUCE AU CHOCOLAT ET FRAMBOISES

24 pavlovas

INGRÉDIENTS

3 gros œufs (à la température de la pièce)
¼ c. à thé de crème de tartre
Une pincée de sel casher
150 g (¾ tasse) de sucre granulé
1 c. à thé d'extrait de vanille
1 c. à thé de bourbon
3 c. à soupe de fèves de cacao émiettées

Sauce au chocolat et framboises

1 tasse de framboises (fraîches ou surgelées)
120 ml (½ tasse) d'eau
2 c. à soupe de miel
Le jus de ½ lime
50 g (¼ tasse) de sucre
60 g (2 oz) de brisures de chocolat mi-sucré

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 300°F (140°C).
2. Assembler le fouet à fil au Batteur. Dans le bol à mélanger, fouetter les blancs d'œufs, la crème de tartre et le sel à la vitesse AERATE/WHIP jusqu'à la formation de pics souples.
3. Ajouter le sucre par portions en vous assurant qu'il est bien dissous entre chaque addition. Cela peut prendre jusqu'à 10 minutes.
4. Ajouter la vanille, le bourbon et le cacao et mélanger.
5. Sur une plaque à biscuits tapissée de papier parchemin, déposer le mélange, 1 c. à soupe comble à la fois, en laissant 2 po entre chaque meringue (environ 8 par plaque).
6. Cuire au four 45–55 minutes ou jusqu'à ce que le dessus des meringues soit sec.
7. Préparer la sauce : pendant que les meringues cuisent, mettre les framboises, l'eau, le miel, le jus de lime et le sucre dans une petite casserole. Laisser mijoter à feu moyen jusqu'à ce que les framboises commencent à se défaire ((environ 3–4 minutes).
8. Retirer la sauce du feu. Ajouter le chocolat et laisser fondre en remuant. Réserver. Une fois les pavlovas cuites, les laisser reposer environ 20 minutes, puis les arroser de sauce.

GÂTEAU ROULÉ AU CHOCOLAT

6 portions

INGRÉDIENTS

3 œufs
100 g (½ tasse) de sucre super fin
85 g (⅔ tasse de farine tout usage
1 c. à thé de poudre à pâte
2 c. à soupe de poudre de cacao
3 c. à thé d'eau bouillante
1 c. à soupe de sucre granulé, pour saupoudrer
300 ml (1 ¼ tasse) de crème épaisse
2 c. à soupe de sucre en poudre
1 c. à thé d'extrait de vanille
1 c. à soupe de sucre en poudre mélangé à
1 c. à soupe de poudre de cacao, pour saupoudrer

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer un four à convection à 350°F (180°C). Graisser et tapisser le fond et les côtés d'une plaque à biscuits de papier parchemin en le laissant dépasser de ¾ po (2 cm) sur les côtés les plus longs.
2. Assembler le fouet à fil au batteur. Dans le bol à mélanger, ajouter les œufs et le sucre, tourner lentement le cadran à la vitesse AERATE/WHIP et battre durant 5–6 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit épais et pâle.
3. Tamiser à deux reprises la farine, la poudre et pâte et la poudre de cacao au-dessus d'une feuille de papier parchemin. Éteindre le Batteur et tamiser une troisième fois la farine au-dessus du mélange d'œufs. Régler la vitesse à FOLD/KNEAD et mélanger 20–30 secondes. Verser l'eau sur les parois du bol et mélanger 10 secondes.
4. Étaler la pâte sur la plaque et cuire 10–12 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau rebondisse lorsque pressé au centre et que les côtés commencent à se retirer.
5. Pendant ce temps, placer une feuille de papier parchemin sur un linge à vaisselle propre. Saupoudrer d'un peu de sucre et renverser le gâteau chaud sur la feuille de papier. Retirer le papier et rouler le gâteau avec le linge à partir du côté le plus court. Laisser refroidir complètement.
6. Laver et sécher le bol à mélanger et assembler le fouet à fil au Batteur. Dans le bol à mélanger, ajouter la crème, le sucre en poudre et la vanille, tourner lentement le cadran de vitesse à AERATE/WHIP et fouetter durant 40–50 secondes ou jusqu'à la formation de pics fermes. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.
7. Dérouler le gâteau et y étaler la crème fouettée. Rouler de nouveau, mais sans le linge. Déposer le gâteau roulé sur un plat de service, saupoudrer du mélange de sucre en poudre et de poudre de cacao et servir.

MACARONS

16 macarons

INGRÉDIENTS

70 g (⅓ tasse plus 1 c. à thé) de sucre super fin
4 gros blancs d'œufs
230 g (1¾ tasse) de sucre en poudre
120 g (1¼ tasse) de tourteau d'amande
Une pincée de sel
Colorant alimentaire en gelée (optionnel)

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 350°F (150°C). Tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin.
2. Assembler le fouet à fil au Batteur. Dans le bol à mélanger, ajouter les blancs d'œufs, tourner lentement le cadran de vitesse à AERATE/WHIP et les monter en neige jusqu'à la formation de pics tendres. Incorporer le sucre par portions, en vous assurant qu'il se dissout entre chaque addition. Cela peut prendre environ 2–3 minutes.
3. Ajouter le colorant alimentaire en gelée et mélanger 20–30 secondes supplémentaires, pour obtenir la couleur voulue.
4. Tamiser à deux reprises le sucre en poudre, le tourteau d'amande et le sel.
5. Plier délicatement le mélange d'ingrédients secs aux blancs d'œufs, à l'aide d'une spatule, sans trop mélanger.
6. À l'aide d'une poche à pâtisserie, façonner les macarons en les espaçant suffisamment. Lorsque la plaque à biscuits sera remplie, la tapoter délicatement sur le comptoir, à deux reprises, afin d'éviter que les macarons ne craquent durant la cuisson. Cuire 20 minutes, retirer du four et laisser refroidir sur la plaque.
7. Tartiner de ganache au chocolat ou de glaçage au beurre.

GLACE ROYALE

Environ 2 tasses

INGRÉDIENTS

2 blancs d'œufs
Une pincée de crème de tartre
275 g (2¼ tasses) de sucre en poudre, tamisé

MARCHE À SUIVRE

1. Assembler le fouet racleur au Batteur. Dans le bol à mélanger, ajouter les blancs d'œufs et la crème de tartre, régler la vitesse à LIGHT MIX et mélanger légèrement.
2. Réduire la vitesse à FOLD/KNEAD et ajouter le sucre en poudre, une cuillerée comble à la fois, jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
3. Mettre la préparation dans une poche à pâtisserie et garnir. La glace durcira une fois nappée sur le gâteau.

GLAÇAGE AU CITRON

Pour un gâteau de 9 po (23 cm)

INGRÉDIENTS

370 g (3 tasses) de sucre en poudre, tamisé
1 c. à thé de zeste de citron râpé
3 c. à soupe de jus de citron
100 g (¾ bâtonnet + 1 c. à soupe) de beurre, fondu

MARCHE À SUIVRE

1. Assembler le fouet racleur au Batteur. Dans le bol à mélanger, ajouter le sucre et le zeste de citron. Régler la vitesse à FOLD/KNEAD et verser le jus de citron et le beurre fondu. Bien mélanger.
2. Napper sur un gâteau refroidi.

GLAÇAGE AU BEURRE

Pour un gâteau de 9 po (23 cm)

INGRÉDIENTS

113 g (1 bâtonnet) de beurre, ramolli
185 g (1½ tasse) de sucre en poudre, tamisé
1–2 c. à soupe de lait

MARCHE À SUIVRE

1. Assembler le fouet racleur au Batteur. Dans le bol à mélanger, ajouter le beurre. Tourner lentement le cadran de vitesse CREAM/BEAT et battre environ 1–2 minutes ou jusqu'à ce qu'il pâlisse.
2. Réduire la vitesse à FOLD/KNEAD, ajouter le sucre puis augmenter la vitesse et bien mélanger. Ajuster la texture du glaçage avec le lait.
3. Napper sur un gâteau refroidi.

NOTE

Si vous utilisez du colorant alimentaire, il ne sera peut-être pas nécessaire d'ajouter du lait.

GLAÇAGE AU FROMAGE À LA CRÈME

Pour un gâteau de 9 po (23 cm)

INGRÉDIENTS

60 g (½ bâtonnet) de beurre, ramolli
250 g (8oz) de fromage à la crème, ramolli
1 c. à thé d'extrait de vanille
370 g (3 tasses) de sucre en poudre, tamisé

MARCHE À SUIVRE

1. Assembler le fouet racleur au Batteur. Dans le bol à mélanger, ajouter le beurre, le fromage à la crème et la vanille. Tourner lentement le cadran de vitesse à CREAM/BEAT et battre 1 minute ou jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
2. Réduire la vitesse à FOLD/KNEAD et ajouter le sucre, puis augmenter la vitesse et bien mélanger.
3. Napper sur un gâteau refroidi.

GANACHE AU CHOCOLAT

Pour un gâteau de 9 po (23 cm)

INGRÉDIENTS

200 g (7 oz) de chocolat noir de qualité, haché
⅔ tasse de crème épaisse

MARCHE À SUIVRE

1. Dans une petite casserole, chauffer les ingrédients à feu doux jusqu'à consistance homogène. Refroidir jusqu'à consistance onctueuse. Laisser refroidir.
2. Napper sur un gâteau refroidi.

PAIN AU QUINOA, GRAINES DE LIN ET CHIA

2 pains

INGRÉDIENTS

1 c. à soupe de graines de chia noir
1 c. à soupe de graines de lin
2 c. à thé de quinoa blanc
2 c. à thé de quinoa rouge
300 ml (1¼ tasse) d'eau tiède
1½ c. à thé de sel
275 g (2 tasses) de farine à pain
180 g (1½ tasse) de farine de blé entier
2 c. à thé de sucre granulé
2 ½ c. à thé de levure sèche instantanée
1 c. à soupe d'huile d'olive
Quinoa blanc et brun en surplus, pour la croute

MARCHE À SUIVRE

1. Dans un petit bol, mélanger le chia, les graines de lin et le quinoa. Ajouter ½ tasse (125 ml) d'eau et bien mélanger. Réserver durant 20 minutes.
2. Assembler le crochet pétrisseur au Batteur. Dans le bol à mélanger, ajouter le sel, les farines, le sucre, la levure, l'huile, le reste de l'eau et les graines macérées. Régler la vitesse à FOLD/KNEAD et mélanger environ 5 minutes. Si nécessaire, éteindre le Batteur et racler les parois du bol pour dégager la farine.
3. Déposer la boule de pâte sur une surface légèrement farinée et pétrir assez pour combiner. Mettre la pâte dans un bol légèrement huilé, couvrir et laisser reposer dans un endroit chaud et sans courant d'air 30–40 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Transférer la pâte sur le comptoir et faire dégonfler pour enlever le surplus d'air. Avec vos mains, presser délicatement la pâte en un rectangle d'environ 8 po x 12 po (20 cm x 30 cm). Rabattre le côté le plus long vers le centre et faire de même avec l'autre côté. Pincer pour bien sceller. Badigeonner la pâte avec un peu d'eau et saupoudrer généreusement du quinoa supplémentaire. Retourner la pâte et faire de même avec l'eau et le quinoa. Couvrir d'un torchon propre et laisser lever environ 30 minutes, jusqu'à ce qu'elle double de volume.
4. Préchauffer le four à 375°F (190°C).
5. Une fois le volume atteint, faire trois fentes en diagonale sur le dessus du pain à l'aide d'un couteau acéré.
6. Cuire au four 30–35 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit doré et sonne creux lorsque tapoté. Transférer sur une grille et laisser refroidir complètement. Remettre au four 10 minutes s'il set servi chaud.

GÖZLEME TURC

6 portions

PÂTE

475 g (3 ½ tasses) de farine à pain, tamisée
2 c. à thé de sel
2 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de yogourt naturel
355 ml (1 ½ tasse) d'eau tiède
Farine à pain en surplus, pour pétrir

Farce à la bette à carde et au fromage

1 c. à soupe d'huile d'olive
1 gros oignon brun, haché finement
3 gousses d'ail, hachées
Sel et poivre
150 g (5 oz) de fromage feta, émietté
100 g (3 ½ tasses) de fromage Parmesan, râpé
3 tasses (1 petite botte) de bette à carde, effilochée

Farce à la viande

1 c. à soupe d'huile d'olive
450 g (1 lb) d'agneau haché
2 c. à thé de poudre de cumin
1 c. à thé de paprika doux
185 ml (¾ tasse) de purée de tomate
Huile d'olive en aérosol
Quartiers de citron, pour servir

MARCHE À SUIVRE

1. Farce à la bette à carde : Dans un grand poêlon, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter l'oignon et l'ail et cuire jusqu'à ce qu'ils ramollissent; laisser refroidir. Une fois refroidis, incorporer les fromages, le sel et le poivre. Rincer et sécher la bette à carde et réserver.
2. Farce à la viande : Dans un poêlon moyen, chauffer l'huile et faire revenir l'agneau par portions jusqu'à coloration. Remettre toute la viande dans le poêlon et ajouter les épices et la purée de tomate. Cuire 10-15 minutes ou jusqu'à consistance épaisse. Laisser refroidir.
3. Pour faire la pâte : Assembler le crochet pétrisseur au Batteur. Dans le bol à mélanger, ajouter la farine et le sel. Régler la vitesse à FOLD/KNEAD et ajouter l'huile, le yogourt et l'eau. Mélanger 6 minutes.

NOTE

Bien que la pâte soit collante, n'ajoutez pas de farine.

4. Transférer la pâte sur un plan de travail fariné et pétrir légèrement. Séparer la pâte en 6 portions égales et pétrir en petites boules. Les déposer sur une plaque à biscuits tapissée de papier parchemin légèrement saupoudrée de farine. Couvrir et laisser reposer 20 minutes.
5. Préchauffer à feu moyen une grande poêle à frire ou une plaque de cuisson sur le BBQ. Sur une feuille de papier parchemin, abaisser une boule de pâte en un rectangle de 3 mm (⅛ po) d'épaisseur.
6. Pour un gözleme aux légumes : étaler 1 tasse de bette à carde effilochée sur la moitié de la pâte et recouvrir avec ⅙ du mélange de fromages.
7. Pour un gözleme à la viande et aux légumes : utilisez ½ tasse de farce à la viande, ½ tasse de bette à carde et ⅙ du mélange de fromages.
8. Rabattre la pâte sur l'autre moitié et bien sceller. Répéter avec le reste des ingrédients et transférer sur des feuilles de papier parchemin individuelles.
9. Cuire les gözlemes une à la fois. Vaporiser la pâte d'huile, la retourner et la transférer sur une autre feuille de papier parchemin. Déposer la gözleme sur la surface de cuisson et cuire 3–4 minutes ou jusqu'à coloration. Vaporiser d'huile et retourner délicatement pour cuire l'autre côté.
10. Couper en quartiers et servir avec des quartiers de citron.

PÂTE À PIZZA DE BASE

Pour 4 croûtes minces ou 2 croûtes épaisses (de 30 cm /12 po)

INGRÉDIENTS

1 c. à soupe de levure sèche instantanée
1 c. à soupe de sucre
1 c. à soupe de sel
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 tasse d'eau tiède
410 g (3 tasses) de farine '00'

MARCHE À SUIVRE

1. Dans un grand bol, mettre la levure, le sucre, l'huile d'olive et l'eau et bien remuer.
2. Assembler le crochet pétrisseur au Batteur. Mettre la farine dans le bol à mélanger et régler la vitesse à FOLD/KNEAD; incorporer le mélange de levure et pétrir 4–5 minutes ou jusqu'à consistance lisse et élastique.
3. Transférer la pâte dans un bol légèrement huilé, couvrir et laisser reposer au chaud 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle double de volume. Remettre la pâte sur un plan de travail fariné et la faire dégonfler (avec le poing). Pétrir légèrement.
4. Pour une croûte mince, diviser la pâte en 4 et réserver jusqu'au moment de l'utiliser.
5. Pour une croûte plus épaisse, diviser la pâte en 2 et réserver jusqu'au moment de l'utiliser.

PÂTE À PIZZA

4–6 portions

INGRÉDIENTS

250 g (1¼ tasse) de farine '00'
Une pincée de sel
2 œufs
3 jaunes d'œufs
1 c. à soupe d'huile d'olive

MARCHE À SUIVRE

1. Assembler le crochet pétrisseur au Batteur. Mettre la farine et le sel dans le bol à mélanger. Faire un cratère au centre et y ajouter les œufs, les jaunes d'œufs et l'huile d'olive.
2. Régler la vitesse à FOLD/KNEAD et mélanger 4–5 minutes ou jusqu'à consistance homogène. Ajouter 1–2 c. à thé d'eau, si nécessaire.
3. Retirer la pâte du bol et couvrir d'une pellicule plastique. Laisser reposer 1–2 heures.
4. Faire la pâte à l'aide d'une machine à pâtes.

BRIOCHES À LA CANNELLE

12 portions

INGRÉDIENTS

1 ½ c. à thé de levure sèche
60 ml (¼ tasse) de lait chaud
50 g (¼ tasse) de sucre super fin
310 g (2¼ tasses) de farine à pain
½ c. à thé de cannelle
¼ c. à thé de sel
3 gros œufs, légèrement battus
113 g (1 bâtonnet) de beurre, ramolli et coupé en cubes

Garniture à la cannelle

2 c. à soupe de cassonade
1 c. à soupe de sucre super fin
1 ½ c. à thé de cannelle
28 g (2 c. à soupe) de beurre, ramolli

MARCHE À SUIVRE

1. Préchauffer le four à 400°F (200°C). Graisser un moule à muffins d'une capacité de 1/3 tasse chacun.
2. Dans un bol, mélanger la levure, le lait et 1 c. à thé de sucre. Laisser reposer 5 minutes au chaud ou jusqu'à formation de mousse.
3. Assembler le crochet pétrisseur au Batteur. Dans le bol à mélanger, ajouter la farine, la cannelle, le sel, les œufs, le reste du sucre et le mélange de levure et mélanger légèrement. Régler la vitesse à FOLD/KNEAD et bien mélanger. Ajouter le beurre, quelques cubes à la fois, et mélanger jusqu'à consistance homogène (environ 3–4 minutes).

TIP

Si le beurre n'est pas complètement incorporé, arrêter le moteur, racler les parois du bol et reprendre l'opération.

4. Transférer la pâte sur un plan de travail fariné et pétrir délicatement pour bien mélanger. Mettre dans un bol huilé, couvrir de pellicule plastique et laisser reposer au chaud environ 45 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
5. Pendant ce temps, mélanger les sucres et la cannelle et réserver.
6. Une fois la pâte gonflée, l'abaisser sur un plan de travail fariné pour former un rectangle d'environ 10 x 18 po (25 x 45 cm). Beurrer la pâte avec vos doigts ou une spatule, Saupoudrer de sucre à la cannelle, en réservant 1 c. à soupe pour garnir.
7. Rouler la pâte en commençant par le côté le plus long, de sorte à former un rouleau.

TIP

Si la pâte est collante, utiliser une spatule ou un couteau plat pour la soulever. La pâte doit être très légère.

8. Égaliser les bouts du rouleau de pâte et le couper en 12 portions égales. Placer chaque morceau dans un moule à muffins graissé et saupoudrer de sucre à la cannelle.
9. Cuire au four 20 minutes. Servir chaud.